Tout en un - All in one



Petit Terraillon®

www.petit-terraillon.com

Français

Cher client,
Vous venez d’acquérir ce produit Terraillon et nous vous en remercions.
Nous vous en souhaitons un excellent usage et afin d’en obtenir pleine satisfaction, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d’utilisation.

Le préparateur culinaire Petit Terraillon offre les fonctions nécessaires à la préparation des repas de bébé. Tour à tour stérilisateur, chauffe-biberons et petits pots, cuiseur vapeur, réchauffe aliments et mixeur, il évolue en même temps que bébé, de son premier biberon jusqu’à son repas diversifié.

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

ENTRETIEN

- Bien nettoyer tous les éléments **sauf** la base vapeur (J) et le moteur du mixeur (B) avant la première utilisation avec de l’eau savonneuse.
- La pièce située sur le fond de la base vapeur est amovible pour faciliter le nettoyage.
- Nettoyer la base vapeur et le moteur du mixeur avec un chiffon légèrement humide puis essuyer.
- Ne pas utiliser d’élément rugueux (nettoyant abrasif, tampon…) pour essuyer.
- Ne pas immerger la base vapeur et le moteur du mixeur dans de l’eau ou un autre liquide.
- Avant tout nettoyage, débrancher les prises et laisser l’appareil refroidir.
- Essuyer les prises avec un chiffon sec.
- Pour éliminer les éventuels dépôts de calcaire, verser 250ml de vinaigre blanc dans la base vapeur et laisser agir. Rincer abondamment et essuyer avec un chiffon humide doux (**A réaliser après une quinzaine d’utilisations environ**).

SECURITE

- Appareil réservé à un usage domestique uniquement.
- Afin d’éviter d’endommager l’appareil, vérifier que le voltage indiqué sur l’appareil corresponde bien au voltage de l’endroit où on l’utilise.
- Afin d’éviter tout risque d’électrocution, d’incendie ou autre endommagement, ne jamais utiliser d’accessoire ou d’éléments provenant d’autres fabricants ou n’ayant pas été recommandés par Terraillon.
- Débrancher l’appareil avant de le nettoyer ou de le ranger et après chaque utilisation.
- Ne jamais immerger l’appareil dans l’eau ou un liquide. Nettoyer les composants électriques avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser l’appareil si le câble d’alimentation, la prise ou d’autres éléments sont endommagés : ne jamais tenter de démonter l’appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par le fabricant, le service après vente du fournisseur ou un professionnel agréé.

FONCTIONNEMENT

- Tenir l’appareil hors de portée des enfants.
- Toujours utiliser l’appareil sur une surface plane.
- Ne jamais placer l’appareil à proximité d’une source de chaleur telle qu’un four, une cuisinière ou un appareil de chauffage.

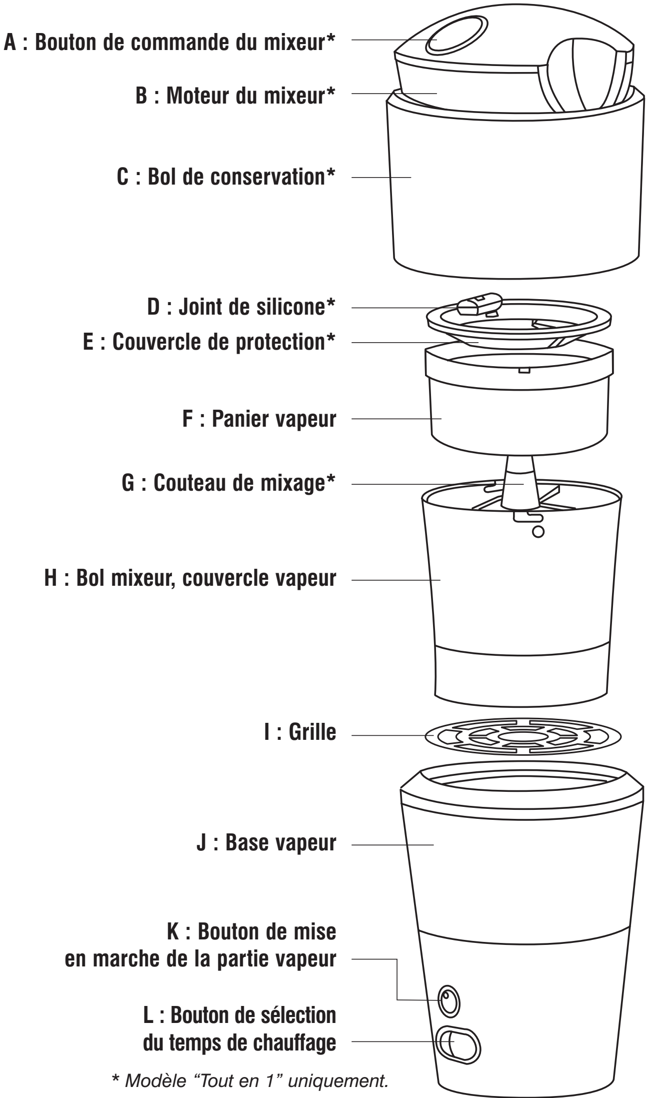
UTILISATION

Ne jamais utiliser l’appareil s’il ne contient pas d’ingrédients • Vider l’eau après chaque utilisation • Après chaque utilisation, certains éléments peuvent être encore chauds • Pour éviter tout risque de brûlure lors de la manipulation, laisser refroidir la préparation environ 2 minutes avant de la sortir du bol • Afin d’éviter tout risque de brûlure, ne pas s’approcher de l’orifice d’évacuation pendant le fonctionnement de l’appareil.

Conserver soigneusement ces instructions pour toute consultation ultérieure.

Français

DESCRIPTION DU PRODUIT



** Modèle "Tout en 1" uniquement.*

Tableau récapitulatif des différentes étapes du produit

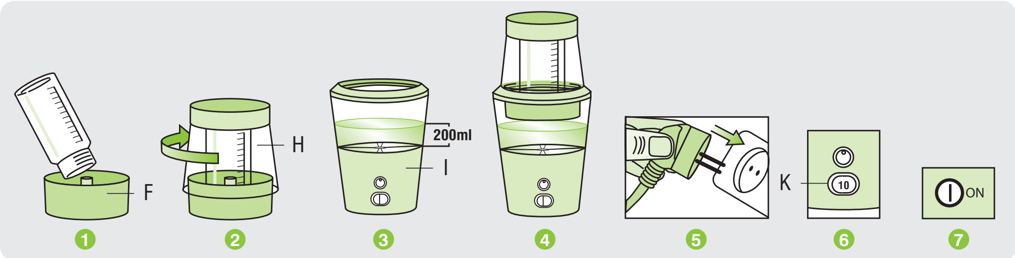
Cycle	Signal sonore	Voyant lumineux
Mise en marche (branché au secteur et mode veille)	1 bip court	Fixe vert
Début du cycle	1 bip long	Passe de vert à rouge
Montée en température		Fixe rouge
Cuisson		Clignote rouge
Maintien au chaud		Clignote rouge
Fin de cycle (mode veille)	5 bips courts	Passe de rouge à fixe vert
Rupture d'eau (il n'y a plus d'eau ou trop peu d'eau s'est évaporée avant la fin du cycle. L'appareil va devoir refroidir pendant 10 mn pour revenir au mode veille)	Alternance de bips pendant 10 secondes	Arrêt automatique (appuyer sur le bouton de mise en marche pour arrêter l'alarme)

Français

FONCTION STERILISATION Biberons d'une capacité maximale de 150 ml et d'une hauteur maximale de 10 cm

Bien nettoyer l'appareil de tout résidu d'aliment.
Nettoyer votre biberon à l'eau savonneuse.

1 - Placer le biberon tête en bas sur le panier vapeur (F).
2 - Fixer le bol mixeur (H) à l'envers sur le panier vapeur et verrouiller en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3 - Ajouter 200 ml d'eau dans la base vapeur (J).
4 - Placer l'ensemble panier vapeur+ biberon + bol mixeur sur la base vapeur.
5 - Brancher la prise sur le secteur.
6 - Régler le bouton de sélection (L) du temps de chauffage sur la position 10.
7 - Appuyer sur le bouton de mise en marche (K). Attendre la fin de l'opération.
Retirer le bol mixeur tout en tenant la base et le poser.
Déverrouiller le panier vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



FONCTION CHAUFFE-BIBERONS ET PETITS POTS

1 - Ajouter la quantité d'eau conseillée dans la base vapeur (J) (voir tableau indicatif)
Placer la grille blanche (I) sur le fond de la base.
2/3- Placer le biberon ou le petit pot dessus.
4 - Brancher la prise sur le secteur.
5 - Régler le bouton de sélection de temps de chauffage (L) sur la position désirée (1 à 4)
6 - Appuyer sur le bouton de mise en marche (K). Attendre la fin de l'opération.
Débrancher la prise de courant
Retirer le biberon ou le petit pot à l'aide de la pince fournie.
Une fois l'opération terminée, pour éviter tout risque de brûlure, tester la température du lait du biberon sur la main ou la température du petit pot avant de la donner au bébé
Nettoyer l'appareil une fois refroidi
Bien veiller à retirer le biberon à la fin du cycle (signal sonore) afin de ne pas surchauffer le lait.

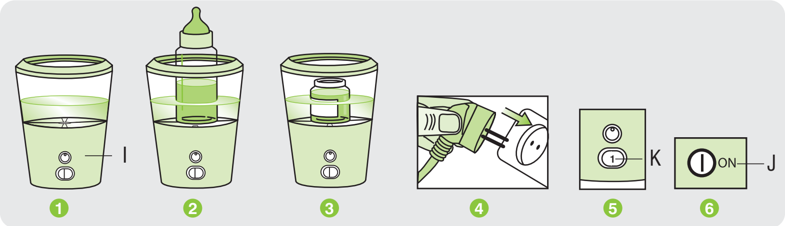


Tableau indicatif de chauffage des biberons

Capacité du biberon	Quantité d'eau conseillée	Position du bouton de sélection du temps de chauffage conseillée
90ml	100ml	Position 1
120ml	100ml	Position 3
180ml	250ml	Position 3
240ml	300ml	Position 4

Tableau indicatif de chauffage des petits pots

Taille du petit pot	Quantité d'eau conseillée	Position du bouton de sélection du temps de chauffage conseillée
130 g	200ml	Position 3
250 g	300ml	Position 4

FONCTIONS CUISSON VAPEUR / DECONGELATION / RECHAUFFE ALIMENTS (pour les aliments en morceaux)
Ces fonctions sont conseillées pour les repas des bébés de plus de 4 mois. Se référer au tableau indicatif ci-dessous pour les temps de cuisson, de décongélation et de réchauffage. **Attention : le bouton de sélection n'est pas un minuteur.**
Il est recommandé de découper les aliments en petits dés d'environ 10 mm.
1 - Disposer les ingrédients dans le bol mixeur (H)
2 - Fixer le panier vapeur (F) à l'envers sur le bol mixeur et verrouiller en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3 - Ajouter la quantité d'eau nécessaire dans la base vapeur (J).
4 - Retourner l'ensemble bol mixeur+panier vapeur et le poser dans la base vapeur (J)
5 - Brancher la prise sur le secteur
6 - Régler le bouton de sélection du temps de chauffage (L) sur la position désirée (6 à 30).
7 - Appuyer sur le bouton de commande de la base vapeur (J). Attendre la fin de l'opération.
Débrancher la prise de courant.
Attendre environ 2 mn.
Retirer le bol mixeur tout en tenant la base.
8 - Retourner l'ensemble et le poser. Attention, de l'eau peut tomber lors de cette opération, manipuler avec précaution pour éviter tout risque de brûlure.
Déverrouiller le panier vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
9 - Retirer les aliments à l'aide d'un couvert et les verser dans un récipient.
Nettoyer l'appareil une fois refroidi.

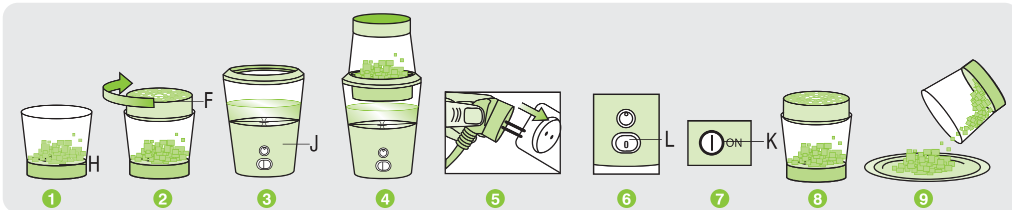
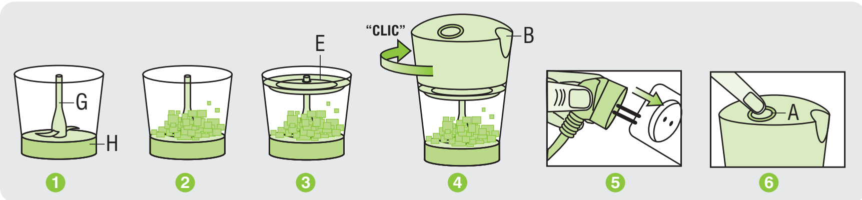


Tableau indicatif de cuisson, décongélation et réchauffage des aliments (pour 150g d'aliments)

Aliments	Quantité d'eau conseillée en ml	Cuisson		Décongélation		Réchauffage	
		Bouton de sélection	Temps moyen en mn	Bouton de sélection	Temps moyen en mn	Bouton de sélection	Temps moyen en mn
Carottes	150	18	23	7	11	6	10
Navets	100	12	16	6	10	6	10
Pommes de terre	150	10	14	6	10	6	10
Courgettes	100	8	12	6	10	6	10
Poireaux	100	12	16	6	10	6	10
Haricots verts	150	18	23	7	11	6	10
Brocolis	100	11	15	10	14	6	10
Poisson / Viande	100	8	12	6	10	6	10
Pommes	150	10	15	6	10	6	10
Poires	100	8	12	6	10	6	10

Français

FONCTION MIXEUR
1 - Placer le couteau de mixage (G) sur son axe situé au centre du bol mixeur (H).
Le couteau est très aiguisé. Le manipuler avec précaution en le tenant par la partie en plastique y compris pour le nettoyer.
2 - Introduire les aliments dans le bol mixeur. Les aliments doivent être préalablement cuits à la vapeur et coupés en cubes d'environ 10 mm. Ne pas mettre plus de 150 g d'aliments dans le mixeur.
3 - Recouvrir le bol mixeur avec le couvercle (E).
4 - Fixer le moteur (B) sur le bol en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son blocage.
5 - Brancher la prise sur le secteur.
6 - Appuyer sur le bouton de commande (A) par impulsions de 10 secondes environ jusqu'à obtention de la consistance désirée.
Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute en continu.
Débrancher la prise du secteur.
Lorsque le mixage est terminé, retirer le moteur en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Un clic indique le déverrouillage de l'appareil.
Oter le couvercle.
Retirer le couteau de mixage avec précaution.
Retirer les aliments à l'aide d'un couvert.
Nettoyer tous les accessoires pour une prochaine utilisation.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Pour le mixeur :
Voltage : 220-240V ~ 50Hz
Puissance : 120W
Capacité du récipient : 150g
Pour la partie vapeur :
Voltage : 220-240V ~ 50-60Hz
Puissance : 290-350W
Capacité de la base vapeur : 300ml

Fonctionnement du bouton de sélection du temps de chauffage :
- 1 à 4 : fonction chauffe biberon
- 4 à 6 : mode veille
- 6 à 30 : fonctions vapeur, réchauffe aliments et décongélation

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Déposer les piles usagées dans un container prévu à cet effet pour qu'elles soient collectées et recyclées. Ne pas mélanger différents types de piles. Ne pas mélanger les piles usagées avec les piles neuves.

En fin de vie, confier ce produit à un point de collecte pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques.

GARANTIE
Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication. Pendant la période de garantie, de tels défauts seront réparés gratuitement (la preuve d'achat devra être présentée en cas de réclamation sous garantie). Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'accidents, de mauvaise utilisation ou de négligence. En cas de réclamation, contacter en premier lieu le magasin où vous avez effectué votre achat.

English

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Terraillon product.
We hope you will enjoy using it and for the best results, we recommend you read these instructions carefully.

The Petit Terraillon food processor offers you all the functions you need to prepare your baby's meals. It can be used as a steriliser as well as a warmer for bottles and small jars, a steam cooker, a reheating food and a mixer.

READ CAREFULLY BEFORE USING

MAINTENANCE
- Wash all items **except the steamer base (J) and the mixer motor (B)** with soap and water before using for the first time.
- The bottom of the steamer base can be removed for easy cleaning.
- Clean the steamer base and the mixer motor with a damp cloth then wipe dry.
- Never use abrasive items for cleaning (abrasive detergents, scourers, etc.)
- Do not immerse the steamer base and the mixer motor in water or any other liquid.
- Before cleaning, unplug the appliances and allow to cool.
- Wipe the plugs with a dry cloth.
- To remove any lime scale deposits, place 250ml of white vinegar in the steamer base and leave.

Rinse thoroughly and wipe with a soft damp cloth (**To be carried out after approximately every fifteen uses**).

SAFETY
- Appliance for home use only.
- To avoid damaging the appliance, make sure the voltage indicated on it matches the power supply to be used.
- To avoid all risk of electrocution, fire or other damage, never use accessories or items from other manufacturers or which have not been approved by Terraillon.
- Unplug the appliance before cleaning or storing and after each use.
- Never immerse the appliance in water or other liquids. Wipe the electrical components with a dry cloth.
- Never use the appliance if the power lead, plug or any other items are damaged and never attempt to dismantle the appliance. All repairs must be carried out by the manufacturer, the supplier's after-sales service or an approved professional.

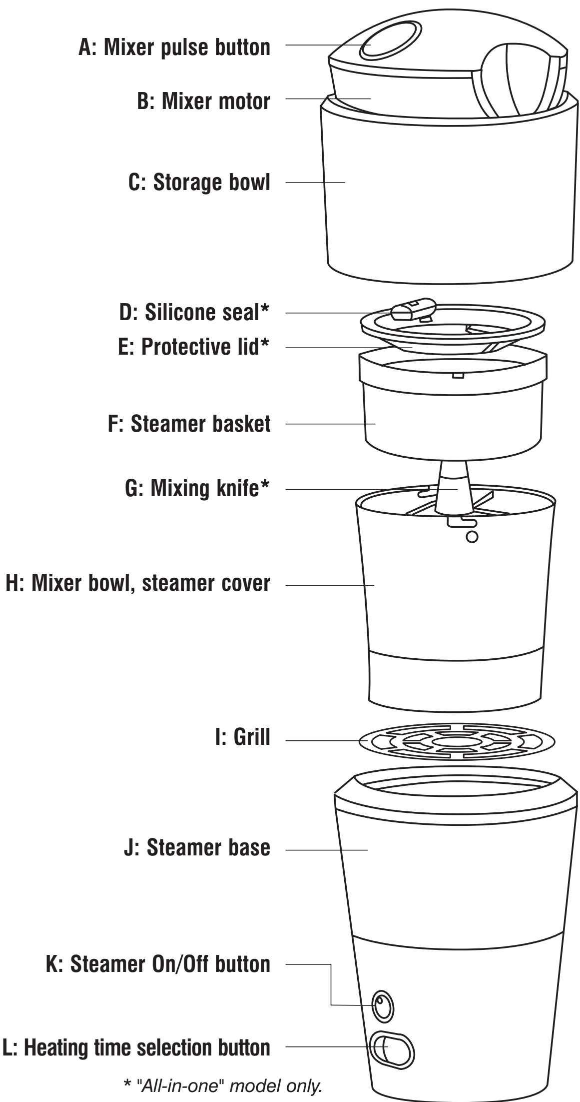
OPERATION
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Always use on a flat surface.
- Never place near a source of heat such as an oven, cooker or heater.

USE
Never use the appliance when empty • Empty out the water after each use • Certain items may still be hot after use • To avoid any risk of burns when handling your baby's food, leave it to cool for about 2 minutes before removing it from the bowl • To avoid any risk of burns, keep well clear of the steam outlet while the appliance is in operation.

Store these instructions carefully for later use.

English

PRODUCT DESCRIPTION



** "All-in-one" model only.*

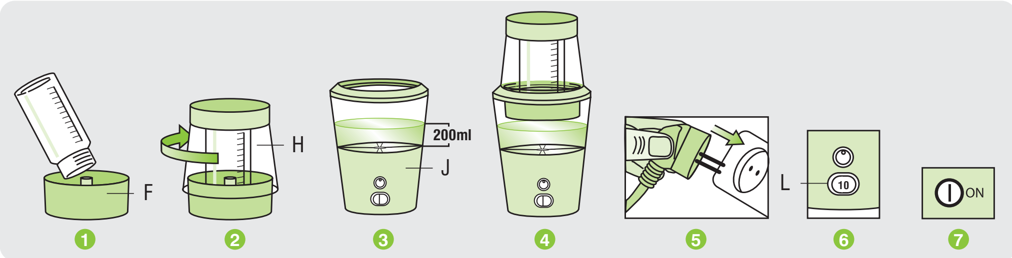
Overview of the different stages of operation

Cycle	Tone	Light
Switched on (plugged in and standby mode)	1 short tone	Green, steady
Beginning of cycle	1 long tone	Switches from green to red
Temperature rising		Red, steady
Cooking		Red, flashing
Keeping warm		Red, flashing
End of cycle (standby mode)	5 short tones	Switches from red to green
Out of water (no more water or too much water has evaporated before the end of the cycle). The appliance will have to cool down for 10 minutes before switching to standby mode.	Alternating tones for 10 seconds	Stops automatically. Press the On/Off button to turn off the alarm

STERILISATION FUNCTION Maximum 150 ml capacity and 10 cm height for bottles

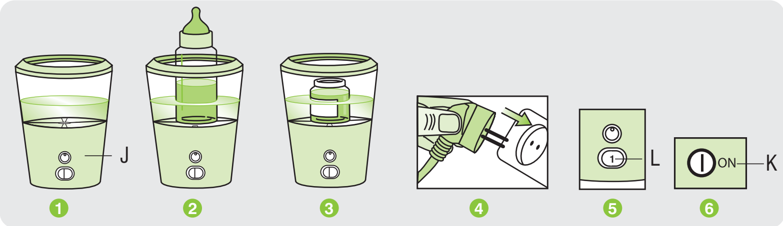
Clean the appliance thoroughly to remove all traces of food. Wash bottles in soap and water.

1 - Place the bottle head down in the steamer basket (F).
2 - Attach the mixer bowl (H) upside down over the steamer basket and lock by turning clockwise.
3 - Add 200 ml of water to the steamer base (J).
4 - Place the steamer basket + bottle + mixer bowl unit on the steamer base.
5 - Plug in the appliance.
6 - Set the heating time selection button (L) to position 10.
7 - Press On. Wait till the operation has finished.
Remove the mixer bowl while holding the base and set it aside.
Unlock the steamer basket by turning anti-clockwise.



HEATING BOTTLES AND SMALL JARS FUNCTION

1 - Add the recommended quantity of water to the steamer base (I) (see guide table)
Place the white grid at the bottom of the base.
2/3- Place the bottle or jar on it.
4 - Plug in the appliance.
5 - Set the heating time selection button (L) to the desired position (1 to 4)
6 - Press On (K). Wait till the operation has finished.
Unplug the appliance
Remove the bottle or jar with the supplied tongs.
Once the operation is complete, to avoid all risk of burns, test the temperature of the bottle milk on your hand or the temperature of the jar contents before giving it to your baby
Clean the appliance once it has cooled
Remember to remove the bottle at the end of the cycle (once the tone has sounded) to avoid over-heating the milk



Bottle heating guide

Bottle capacity	Recommended quantity of water	Recommended position of heating time selection button
90ml	100ml	Position 1
120ml	100ml	Position 3
180ml	250ml	Position 3
240ml	300ml	Position 4

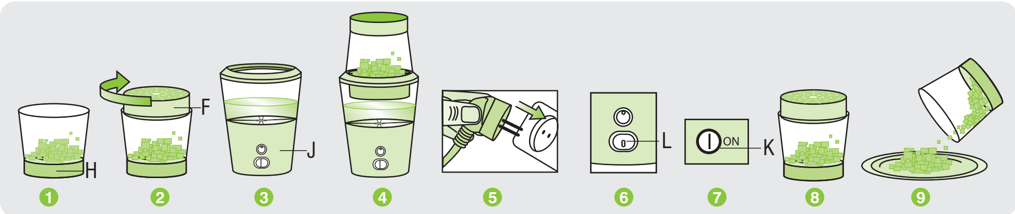
Small jar heating guide

Size of small jar	Recommended quantity of water	Recommended position of heating time selection button
130 g	200ml	Position 3
250 g	300ml	Position 4

STEAM COOKING / DEFROSTING / REHEATING (chopped food) FUNCTIONS

These functions are recommended for preparing meals for babies over 4 months. Refer to the table for recommended heating times. Important: the selection button is not a timer.
You are advised to dice food into around 10 mm cubes.

1 - Place the ingredients in the mixer bowl (H).
2 - Attach the steamer basket (F) upside down over the mixer bowl and lock by turning clockwise.
3 - Add the required quantity of water to the steamer base (J).
4 - Turn the attached mixer bowl + steamer basket over and place it on the steamer base (J).
5 - Plug in the appliance.
6 - Set the heating time selection button (L) to the desired position (6 to 30)
7 - Press the steamer On/Off button (K). Wait till the operation has finished.
Unplug the appliance.
Wait approximately 2 mins.
Remove the mixer bowl while holding the base.
8 - Turn it over and set aside. Be careful as some water may escape while you do this. Handle with caution to avoid any risk of burning.
Unlock the steamer basket by turning anti-clockwise.
9 - Remove food with a utensil and place in a container.
Clean the appliance once it has cooled down.



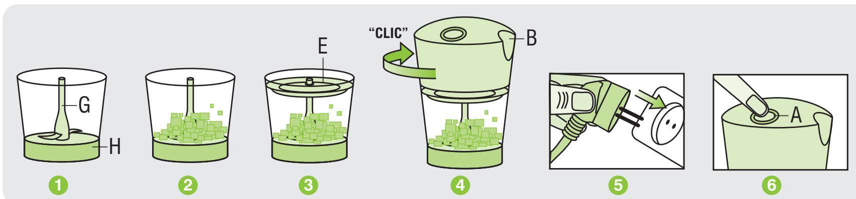
Reference table for cooking, defrosting and reheating (for 150g of food)

Food	Recommended quantity of water (ml)	Cooking		Defrosting		Reheating	
		Selection button	Average time in minutes	Selection button	Average time in minutes	Selection button	Average time in minutes
Carrots	150	18	23	7	11	6	10
Turnips	100	12	16	6	10	6	10
Potatoes	150	10	14	6	10	6	10
Baby marrow	100	8	12	6	10	6	10
Leeks	100	12	16	6	10	6	10
Green beans	150	18	23	7	11	6	10
Broccoli	100	11	15	10	14	6	10
Fish/Meat	100	8	12	6	10	6	10
Apples	150	10	15	6	10	6	10
Pears	100	8	12	6	10	6	10

English

MIXER FUNCTION

1 - Place the mixing knife (G) on its axis in the centre of the mixer bowl (H).
The knife is very sharp. Handle with caution by holding it by the plastic part only, including when cleaning.
2 - Place the food in the mixer bowl. The food must already have been steamed and diced into approximately 10 mm cubes.
Never put more than 150 g of food in the mixer.
3 - Place the lid over the mixing bowl (E).
4 - Attach the motor (B) to the bowl by turning it clockwise until it can go no further.
5 - Plug in the appliance.
6 - Press the pulse button (A) for 10 seconds at a time until the food is the desired consistency.
Never operate the appliance for more than one minute at a time.
Unplug the appliance.
Once you have finished mixing your food, remove the motor by turning anti-clockwise.
You will hear a click once it has unlocked.
Remove the lid.
Carefully remove the mixing knife.
Remove the food with a utensil.
Clean all the accessories for the next time.



TECHNICAL SPECIFICATIONS
Mixer:
Voltage: 220-240V ~ 50Hz
Power: 120W
Bowl capacity: 150g
Steamer:
Voltage: 220-240V ~ 50-60Hz
Power: 290-350W
Steamer base capacity: 300ml

Operation of heating time selection button:
- 1 to 4: bottle heating function
- 4 to 6: standby mode
- 6 to 30: steam cooking, defrosting and reheating functions

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



Place flat batteries in a container supplied for this purpose so they can be collected and recycled. Never mix different types of batteries. Never mix used and new batteries.

At the end of its life, deposit the product at a collection point for recycling waste electrical and electronic equipment.

WARRANTY
This product is guaranteed against material and manufacturing defects. While the product is under warranty, any such defects shall be repaired free of charge (proof of purchase shall be required for any complaints submitted under warranty). This warranty does not cover damage resulting from accidents, misuse or negligence. For any complaints, first contact the store you purchased the product from.

Nederlands

Beste klant,
U hebt dit Terraillon product gekocht en wij feliciteren u met deze keus.
Wij hopen dat u het met plezier zult gebruiken en om alle mogelijkheden ervan optimaal te benutten raden wij u aan deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

De culinaire voorbereider Petit Terraillon biedt alle functies die u nodig hebt voor het bereiden van de maaltijden van de baby te bereiden. Flessenwarmer, opwarmen van potjes babyvoeding, flessensterilisator, stoomkoker, blender, dit apparaat groeit mee met uw baby en verzorgt zijn maaltijden van de zuigfles tot de volledige maaltijd.

LEES DIT AANDACHTIG VOOR HET GEBRUIK

ONDERHOUD
- Reinig alle onderdelen, behalve het stoomonderstel en de motor van de blender met zeepwater voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Het onderdeel dat op de bodem van het stoomonderstel rust kan apart afgewassen worden.
- Reinig het stoomonderstel en de motor van de blender met een enigszins vochtige doek en droog ze zorgvuldig af.
- Gebruik geen schurende producten (schuurpoeder, schuursponsje, …) om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het stoomonderstel en de motor van de blender niet in het water of in een andere vloeistof.
- Neem de stekkers uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig de stekkers met een droog doekje.
- Verwijder eventuele kalkaanslag door het stoomonderstel te laten weken met 250 ml huishoudazijn. Uitspoelen met ruim water en reinigen met een zachte vochtige doek (Na iedere vijftien keer gebruik).

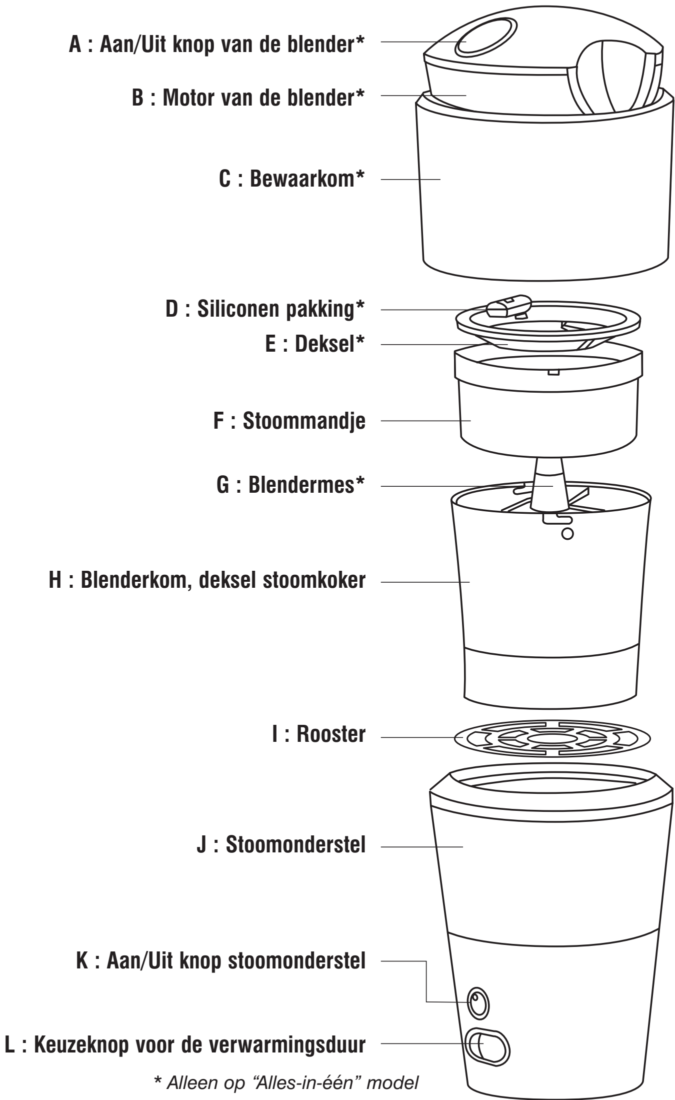
VEILIGHEID
- Apparaat uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Controleer, om beschadiging van het apparaat te voorkomen, of de op het apparaat aangegeven netspanning overeenkomt met die van uw elektriciteitsinstallatie.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet door Terraillon zijn aanbevolen, om alle gevaar voor elektrocutie, brand of overige beschadigingen te voorkomen.
- Neem de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Dompel het apparaat niet in het water of in een andere vloeistof. Reinig de elektrische componenten met een droge doek.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel, de stekker of een ander onderdeel beschadigd is. Probeer nooit om het apparaat te demonteren. Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door de fabrikant, zijn serviceafdeling of een erkende reparateur.

WERKING
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat altijd op een vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit dicht bij een warmtebron zoals een oven, een fornuis of een verwarmingsapparaat.

GEBRUIK
Zet het apparaat niet aan als er geen ingrediënten in zitten. Schenk na gebruik het water uit het apparaat. Vlak na gebruik van het apparaat kunnen sommige onderdelen van het apparaat heet zijn. Laat, om brandwonden te voorkomen, de bereiding ongeveer 2 minuten afkoelen voordat u deze uit de kom verwijdert. Kom, terwijl het apparaat in werking is, niet te dicht bij de uitlaatopening, om gevaar voor brandwonden te voorkomen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



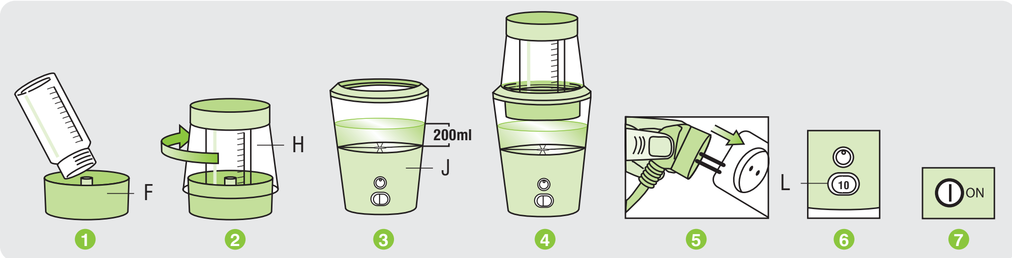
** Alleen op "Alles-in-één" model*

Overzichtstabel van de verschillende fasen tijdens het gebruik

Cyclus	Geluidssignaal	Controlelampje
Inschakeling (aangesloten op het stroomnet en stand-by modus)	1 korte pieptoon	Constant groen
Begin van de cyclus	1 lange pieptoon	Gaat van groen naar rood
Stijging van de temperatuur		Constant rood
Koken		Knipperend rood
Warm houden		Knipperend rood
Einde van de cyclus (stand-by modus)	5 korte pieptonen	Gaat van rood naar constant groen
Watertekort (geen water of te weinig water is verdampt vóór het einde van de cyclus) Het apparaat moet gedurende 10 minuten afkoelen voordat het weer overschakelt naar de stand-by modus)	Afwisselde pieptonen gedurende 10 seconden	Schakelt automatisch uit - Druk op de Aan/Uit knop om het alarmsignaal te stoppen

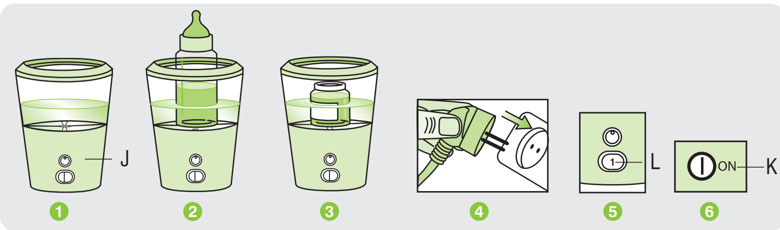
FUNCTIE FLESSENSTERILISATOR Zuigflessen met een maximum capaciteit van 150 ml en een maximum hoogte van 10 cm
Maak het apparaat goed schoon en verwijder alle etensresten.
Maak de zuigfles schoon met zeepwater.

1 - Plaats de zuigfles ondersteboven in het stoommandje (F).
2 - Plaats de blenderkom (H) omgekeerd op het stoommandje en vergrendel hem door hem "met de klok mee" te draaien.
3 - Doe 200 ml water in het stoomonderstel (J).
4 - Plaats het geheel stoommandje + zuigfles + blenderkom op het stoomonderstel.
5 - Steek de stekker in het stopcontact.
6 - Stel de keuzeknop (L) voor de verwarmingsduur in op stand 10.
7 - Druk op de Aan/uit knop. Wacht tot het einde van het sterilisatieproces.
Verwijder de blenderkom terwijl u het onderstel vasthoudt en zet hem neer.
Ontgrendel het stoommandje door het "tegen de klok in" te draaien.



FUNCTIE FLESSENWARMER EN POTJES BABYVOEDING VERWARMEN

1 - Doe de benodigde hoeveelheid water in het stoomonderstel (J) (zie tabel met aanwijzingen)
Leg het witte rooster op de bodem van het stoomonderstel.
2/3- Plaats de zuigfles of het potje babyvoeding op de rooster.
4 - Steek de stekker in het stopcontact.
5 - Stel de keuzeknop (L) voor de verwarmingsduur in op de gewenste stand (1 tot 4)
6 - Druk op de Aan/Uit knop (K). Wacht tot de ingestelde tijd is verstreken.
Neem de stekker uit het stopcontact.
Neem de zuigfles of het potje babyvoeding uit het apparaat met behulp van de meegeleverde tang.
Test op uw hand de temperatuur van de melk uit de zuigfles of de babyvoeding uit het potje, voordat u dit aan de baby geeft, om te voorkomen dat hij zich brandt.
Laat het apparaat afkoelen en maak het schoon.
Let op dat u de zuigfles aan het einde van de cyclus (pieptoon) uit het apparaat neemt, om te voorkomen dat de melk te heet wordt.



Tabel met aanwijzingen voor het verwarmen van zuigflessen

Inhoud van de zuigfles	Aanbevolen hoeveelheid water	Aanbevolen stand van de keuzeknop voor de verwarmingsduur
90ml	100ml	Stand 1
120ml	100ml	Stand 3
180ml	250ml	Stand 3
240ml	300ml	Stand 4

Tabel met aanwijzingen voor het verwarmen van potjes babyvoeding

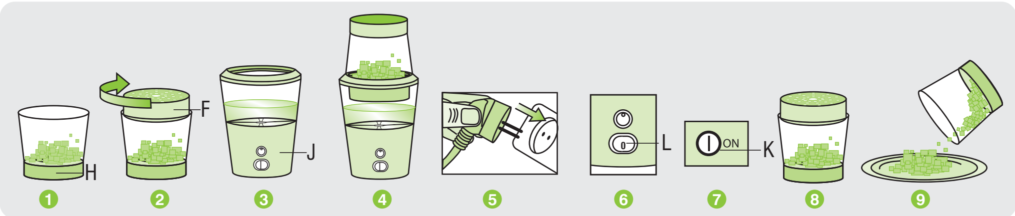
Inhoud van het potje babyvoeding	Aanbevolen hoeveelheid water	Aanbevolen stand van de keuzeknop sélection voor de verwarmingsduur
130 g	200ml	Stand 3
250 g	300ml	Stand 4

FUNCTIES STOOMKOKER / ONTDOOIEN / OPWARMEN VAN INGREDIËNTEN (in stukjes gesneden)

Deze functies worden aangeraden voor babyvoeding voor baby's vanaf 4 maanden. Zie onderstaande tabel voor de aanbevolen kooktijden. **Let op: de keuzeknop is geen kookwekker.**

Snijd de ingrediënten bij voorkeur in blokjes van ongeveer 10 mm.

1 - Doe de ingrediënten in de blenderkom (H).
2 - Plaats het stoommandje (F) omgekeerd op de blenderkom en vergrendel het door het "met de klok mee" te draaien.
3 - Doe de benodigde hoeveelheid water in het stoomonderstel (J).
4 - Keer het geheel blenderkom + stoommandje om en plaats het op het stoomonderstel (J).
5 - Steek de stekker in het stopcontact.
6 - Stel de keuzeknop (L) voor de verwarmingsduur in op de gewenste stand (6 tot 30).
7 - Druk op de Aan/Uit knop (K) van het stoomonderstel. Wacht tot de ingestelde tijd is verstreken.
Neem de stekker uit het stopcontact.
Wacht ongeveer 2 mn.
Verwijder de blenderkom, terwijl u het stoomonderstel vasthoudt.
8 - Keer het geheel om en zet het neer. Let op, terwijl u dit doet kan er water uitlopen, ga dus voorzichtig te werk om u niet te branden.
Ontgrendel het stoommandje door het "tegen de klok in" te draaien.
9 - Doe de bereiding met een lepel over op een bordje.
Laat het apparaat afkoelen en maak het schoon.

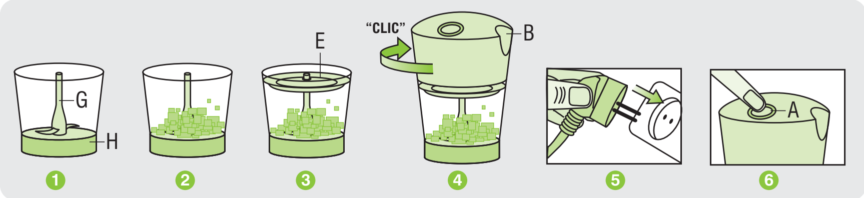


Tabel met aanwijzingen voor het koken, het ontdooien en het opwarmen van ingrediënten (voor 150g ingrediënten)

Ingrediënten	Aanbevolen hoeveelheid water (ml)	Koken		Ontdooien		Opwarmen	
		Keuzeknop	Gemiddelde duur in minuten	Keuzeknop	Gemiddelde duur in minuten	Keuzeknop	Gemiddelde duur in minuten
Worteltjes	150	18	23	7	11	6	10
Raapjes	100	12	16	6	10	6	10
Aardappels	150	10	14	6	10	6	10
Courgettes	100	8	12	6	10	6	10
Prei	100	12	16	6	10	6	10
Sperzieboontjes	150	18	23	7	11	6	10
Broccoli	100	11	15	10	14	6	10
Vis / Vlees	100	8	12	6	10	6	10
Appel	150	10	15	6	10	6	10
Peer	100	8	12	6	10	6	10

FUNCTIE BLENDER

1 - Plaats het blendermes (G) op zijn as in het midden van de blenderkom (H).
Het mes is bijzonder scherp. Ga voorzichtig te werk bij het hanteren van het mes en houd het vast aan het plastic heft, zelfs bij het schoonmaken.
2 - Doe de ingrediënten in de blenderkom. De ingrediënten moeten gekookt en in blokjes van ongeveer 10 mm gesneden zijn. Vul de blenderkom met ten hoogste 150 g ingrediënten.
3 - Plaats het deksel (E) op de blenderkom.
4 - Plaats de motor (B) op de blenderkom en draai hem "met de klok mee" tot hij vastklikt.
5 - Steek de stekker in het stopcontact.
6 - Druk met impulsen van ongeveer 10 seconden op de Aan/Uit knop (A) tot de gewenste consistentie bereikt is.
Laat de motor niet langer dan een minuut continu draaien.
Neem de stekker uit het stopcontact.
Neem de motor van de blenderkom door hem "tegen de klok in" te draaien. Een klik geeft aan dat hij ontgrendeld is.
Verwijder het deksel.
Neem voorzichtig het blendermes uit de kom.
Doe de bereiding met een lepel over op een bordje.
Maak alle accessoires schoon.



TECHNISCHE GEGEVENS

Voor de blender:
Spanning: 220-240V ~ 50Hz
Vermogen: 120W
Inhoud van de blenderkom: 150g
Voor het stoomonderstel:
Spanning: 220-240V ~ 50-60Hz
Vermogen: 290-350W
Inhoud van het stoomonderstel: 300ml

Werking van de keuzeknop voor de verwarmingsduur:
- 1 tot 4: functie flessenwarmer
- 4 tot 6: stand-by modus
- 6 tot 30: functies stoomkoker / ontdooien / opwarmen van ingrediënten

BESCHERMING VAN HET MILIEU



Deponeer lege batterijen in een hiertoe bestemde container, zodat ze ingezameld en gerecycled kunnen worden. Gebruik niet verschillende soorten batterijen samen. Gebruik geen oude en nieuwe batterijen samen.

Deponeer dit product, aan het einde van zijn levensduur, op een inzamelpunt, zodat de elektronische en elektrische onderdelen gerecycled kunnen worden.

GARANTIE

Dit product is gegarandeerd tegen materiaal- en fabricagefouten. Tijdens de garantieperiode worden eventuele gebreken gratis gerepareerd (het bewijs van aanschaf moet overhandigd worden in geval van klachten tijdens de garantieperiode). Deze garantie dekt niet de defecten die voortvloeien uit ongevallen, onjuist gebruik of nalatigheid. Neem in geval van klachten in eerste instantie contact op met de zaak waar u het product gekocht hebt.

Lieber Kunde,
wir möchten uns bei Ihnen für Ihr Vertrauen bedanken, dass Sie uns mit dem Kauf dieses Terraillon-Produkts entgegengebracht haben. Damit der Betrieb des Geräts zu Ihrer vollen Zufriedenheit erfolgt, empfehlen wir, diese Bedienungsanleitung zunächst aufmerksam durchzulesen.

Die Küchenmaschine Petit Terraillon bietet alle erforderlichen Funktionen zur Zubereitung von Babynahrung. Babykost- und Flaschenwärmer, Sterilisator und Dampfgarer… Schritt für Schritt wächst das Gerät mit dem Baby mit, vom ersten Fläschchen bis zu den vielseitigsten Menüs.

VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM DURCHLESEN

REINIGUNG
- Spülen Sie, mit Ausnahme des Dampfgarersockels und des Mixermotors, alle Zubehöre des Geräts mit warmem Seifenwasser, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Das Teil am Sockelboden des Dampfgarers lässt sich zur leichteren Reinigung abnehmen.
- Reinigen Sie den Sockel des Dampfgarers und den Mixermotor mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie ab.
- Verwenden Sie zum Abwischen keine rauen Gegenstände (Scheuermittel, Putzkissen…).
- Tauchen Sie den Sockel des Dampfgarers und den Mixermotor nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie die Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Wischen Sie die Netzstecker mit einem trockenen Tuch ab.
- Um eventuelle Kalkablagerungen zu beseitigen, gießen Sie 250ml weißen Essig in den Sockel des Dampfgarers und lassen Sie ihn einwirken.
  Spülen Sie den Behälter anschließend mit reichlich Wasser aus und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab **(nach ca. 15 Anwendungen)**.

SICHERHEIT
- Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt geeignet.
- Um das Gerät nicht zu beschädigen, überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung der Netzsteckdose übereinstimmt.
- Um jegliche Gefahr von Stromschlag, Brand oder anderen Schäden zu vermeiden, verwenden Sie niemals Zubehöre oder Elemente anderer Hersteller oder Fabrikanten, die nicht von Terraillon empfohlen werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nach jedem Gebrauch heraus oder bevor Sie das Gerät reinigen und verstauen.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die elektrischen Teile mit einem trockenen Tuch.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Netzkabel, der Anschluss oder andere Teile beschädigt sind: bauen Sie das Gerät niemals auseinander. Alle Reparaturen müssen vom Hersteller, dem Kundendienst des Lieferanten oder einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.

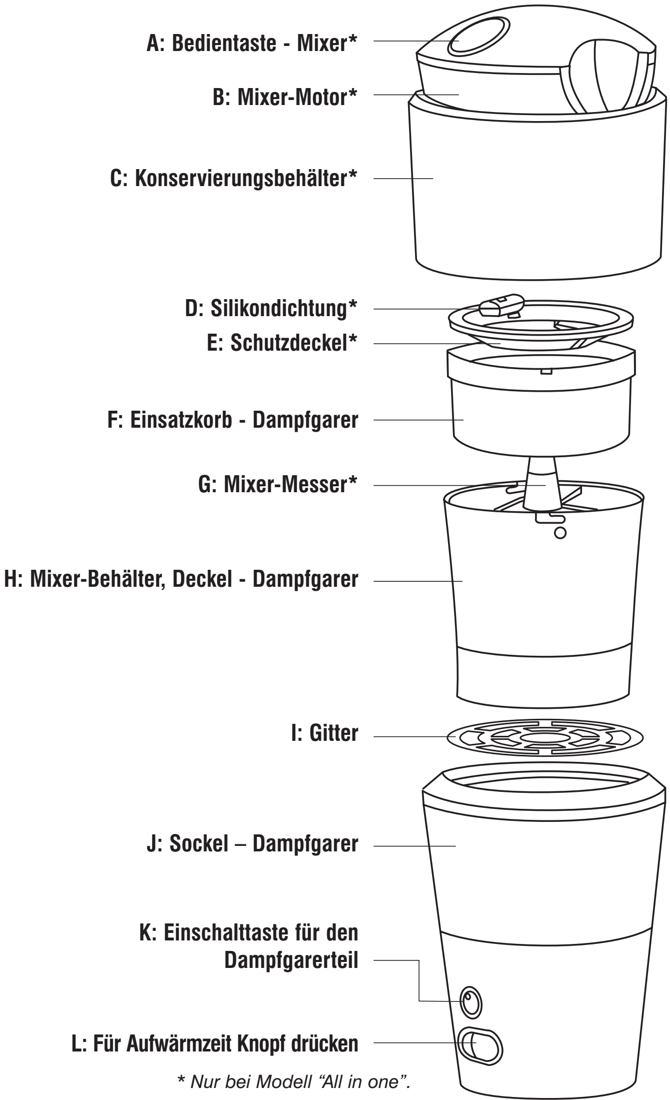
BETRIEB
- Halten Sie das Gerät stets außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie das Gerät immer auf einer glatten bzw. ebenen Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wärmequelle auf, wie u. a. Backofen, Herd oder Heizkörper.

GEBRAUCH
Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es gefüllt ist. • Gießen Sie das Wasser nach jedem Gebrauch ab. • Einige Teile können nach dem Gebrauch noch warm oder heiß sein. • Damit Sie sich nicht verbrennen, lassen Sie die Zubereitung ca. 2 Minuten abkühlen, bevor Sie sie aus dem Behälter entfernen. • Damit Sie sich nicht verbrennen, halten Sie sich von der Austrittsöffnung entfernt, während das Gerät in Betrieb ist.

Heben Sie diese Anweisungen sorgfältig auf.

Deutsh

PRODUKTBESCHREIBUNG



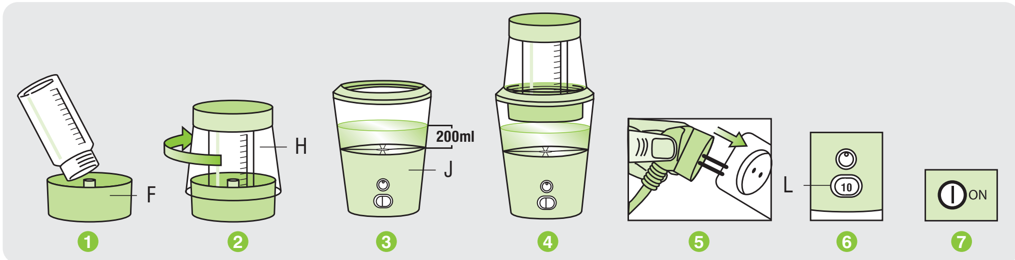
** Nur bei Modell “All in one”.*

Übersichtstabelle der verschiedenen Etappen des Gerätes

Zyklus	Biep-Ton	LED
Einschalten (ans Netz angeschlossen und im Standby-Betrieb)	1 kurzer Biep-Ton	Grün, konstant
Zyklusanfang	1 langer Biep-Ton	Wechselt von grün auf rot
Ansteigen der Temperatur		Rot, konstant
Garen		Rot, blinkt
Warm halten		Rot, blinkt
Zyklusende (Standby-Betrieb)	5 kurze Biep-Töne	Wechselt von rot auf konstant grün
Kein Wasser (vor den Zyklusende ist kein oder zu wenig Wasser verdampft. Das Gerät muss erst 10 Minuten abkühlen, um in den Standby-Modus zurückzukehren)	Abwechselnd Biep-Töne während 10 Sekunden	Schaltet sich automatisch ab (auf die Einschalttaste drücken, um den Alarm abzuschalten)

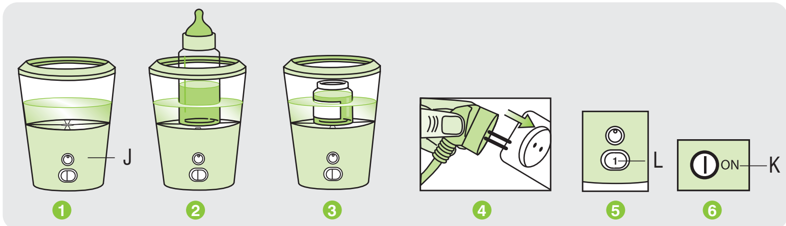
STERILISIERUNG Fläschchen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 150 ml und einer maximalen Höhe von 10 cm
Reinigen Sie das Gerät und entfernen Sie alle Speisereste.
Reinigen Sie das Fläschchen mit Seifenwasser.

1 - Setzen Sie das Fläschchen mit dem Kopf nach unten in den Einsatzkorb des Dampfgarers (F).
2 - Setzen Sie den Mixer-Behälter (H) mit der oberen Seite nach unten auf den Einsatzkorb des Dampfgarers und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu.
3 - Fügen Sie 200 ml Wasser in den Dampfgarersockel (J) hinzu.
4 -Setzen Sie den Einsatzkorb des Dampfgarers + Fläschchen + Mixer-Behälter auf den Sockel des Dampfgarers.
5 - Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.
6 - Stellen Sie den Wahlschalter (L) für die Heizdauer auf die Position 10.
7 - Drücken Sie auf die Einschalttaste. Warten Sie bis zum Ende (des Vorgangs).
Nehmen Sie den Mixer-Behälter heraus. Halten Sie dabei den Sockel fest.
Öffnen Sie den Einsatzkorb des Dampfgarens (gegen den Uhrzeigersinn drehen).



ERWÄRMEN VON BABY-FLÄSCHCHEN UND BABYKOST

1 - Geben Sie die gewünschte Wassermenge in den Sockel (J) (siehe Angaben).
Legen Sie das weiße Gitter auf den Sockel.
2/3- Stellen Sie das Fläschchen oder das Babykost-Glas auf das Gitter.
4 - Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.
5 - Stellen Sie den Wahlschalter für die Heizdauer (L) auf die gewünschte Position (1 bis 4).
6 - Drücken Sie auf die Einschalttaste (K). Warten Sie bis zum Ende (des Vorgangs).
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
Entfernen Sie das Fläschchen oder die Babykost mit der mitgelieferten Zange. Zange.
Testen Sie mit einem Tropfen auf der Hand die Milch in dem Fläschchen bzw. die Temperatur der Babykost, damit sich Ihr Baby nicht verbrennt.
Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist.
Nehmen Sie das Babyfläschchen nach dem Zyklus ab (akustisches Signal), damit die Milch nicht überhitzt wird.



Angaben zum Aufwärmen von Babyfläschchen

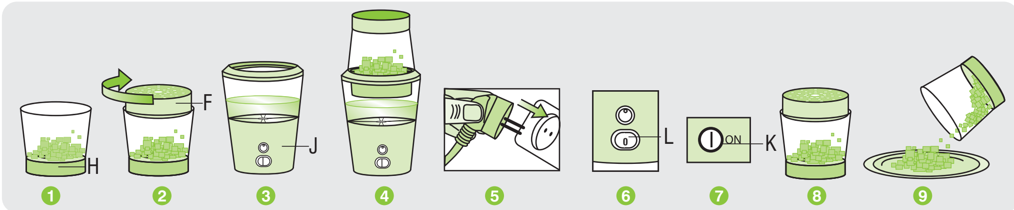
Fassungsvermögen des Fläschchens	Empfohlene Wassermenge	Empfohlene Position des Wahlschalters für die Heizdauer
90ml	100ml	Position 1
120ml	100ml	Position 2
180ml	250ml	Position 3
240ml	300ml	Position 4

Angaben zum Aufwärmen von Babykost

Größe der Babykost im Glas	Empfohlene Wassermenge	Empfohlene Position des Wahlschalters für die Heizdauer
130 g	200ml	Position 3
250 g	300ml	Position 4

ERWÄRMEN VON GAREN / AUFTAUEN / Aufwärmen (für geschnittene Zutaten)
Diese Funktion wird für die Kost von Babys über 4 Monate empfohlen. Die jeweilige Heizdauer ist in der Tabelle oben aufgeführt.
Achtung: Der Wahlschalter ist keine Schaltuhr.
Wir empfehlen, die Zutaten in ca. 10mm große Würfel zu schneiden.

1 - Füllen Sie die Zutaten in den Mixer-Behälter (H).
2 - Setzen Sie den Einsatzkorb des Dampfgarers (F) mit der oberen Seite nach unten auf den Mixer-Behälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu.
3 - Fügen Sie die erforderliche Wassermenge in den Dampfgarersockel (J) hinzu.
4 - Drehen Sie den Mixer-Behälter + Einsatzkorb des Dampfgarers um und setzen Sie das Ganze in den Dampfgarersockel (J).
5 - Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.
6 - Stellen Sie den Wahlschalter für die Heizdauer (L) auf die gewünschte Position (6 bis 30).
7 - Drücken Sie auf die Bedientaste des Dampfgarersockels (K). Warten Sie bis zum Ende (des Vorgangs).
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
Warten Sie ca. 2 Minuten.
Nehmen Sie den Mixer-Behälter heraus. Halten Sie dabei den Sockel fest.
8 - Drehen Sie das Ganze um und setzen Sie es ab. Achtung: Bei diesem Vorgang kann Wasser herausfließen. Gehen Sie vorsichtig vor, damit Sie sich nicht verbrennen.
Öffnen Sie den Einsatzkorb des Dampfgarers (gegen den Uhrzeigersinn drehen).
9 - Füllen Sie die Nahrungsmittel (mit zusätzlichem Besteck) in einen Behälter um.Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist.



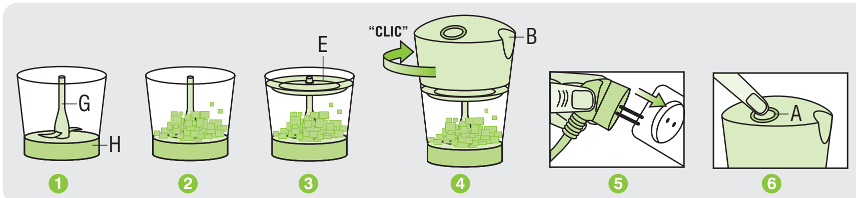
Übersichtstabelle zum Garen und Auftauen von Aufwärmen von Nahrungsmitteln (für 150g Nahrungsmittel)

Nahrungsmittel	Empfohlene Wassermenge (ml)	Garen		Auftauen		Aufwärmen	
		Knopf drücken	Durchschnittliche Zeit in Minuten	Knopf drücken	Durchschnittliche Zeit in Minuten	Knopf drücken	Durchschnittliche Zeit in Minuten
Karotten	150	18	23	7	11	6	10
Rüben	100	12	16	6	10	6	10
Kartoffeln	150	10	14	6	10	6	10
Zucchini	100	8	12	6	10	6	10
Lauch	100	12	16	6	10	6	10
Grüne Bohnen	150	18	23	7	11	6	10
Broccoli	100	11	15	10	14	6	10
Fisch / Fleisch	100	8	12	6	10	6	10
Äpfel	150	10	15	6	10	6	10
Birnen	100	8	12	6	10	6	10

Deutsh

MIXER

1 - Setzen Sie das Mixer-Messer (G) auf seine Achse, in der Mitte des Mixer-Behälters (H).
Das Messer ist sehr scharf. Gehen Sie beim Umgang mit dem Messer sehr vorsichtig vor und halten Sie es an seinem Kunststoffteil, auch beim Reinigen.
2 - Füllen Sie den Mixer-Behälter mit den zu mixenden Nahrungsmitteln. Die Nahrungsmittel müssen zuerst dampfgegart und in ca. 10 mm große Würfel geschnitten sein. Nicht mehr als 150 g Nahrungsmittel in den Mixer füllen.
3 - Setzen Sie den Deckel (E) auf den Mixer-Behälter.
4 - Drehen Sie den Motor (B) im Uhrzeigersinn, bis er auf dem Behälter einrastet.
5 - Schließen Sie den Netzstecker an die Netzsteckdose an.
6 - Drücken Sie mehrmals ca. 10 Sekunden auf die Bedientaste (A), bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.
Nehmen Sie das Gerät niemals länger als 1 Minute kontinuierlich in Betrieb.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose heraus.
Wenn die gewünschte Masse erhalten ist, nehmen Sie den Motor ab. Dazu drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
Sobald ein "Klick" zu hören ist, ist das Gerät entsperrt.
Nehmen Sie den Deckel ab.
Entfernen Sie vorsichtig das Mixer-Messer.
Entfernen Sie die Nahrungsmittel mit einem Besteck.
Reinigen Sie alle Zubehöre für den nächsten Gebrauch.



TECHNISCHE MERKMALE
Mixer:
Spannung: 220-240V ~ 50Hz
Leistung: 120W
Fassungsvermögen - Behälter: 150g
Dampfgarer:
Spannung: 220-240V ~ 50-60Hz
Leistung: 290-350W
Fassungsvermögen des Dampfgarersockels: 300ml

Wahlschalter der Heizdauer - Funktionen:
- 1 bis 4: Funktion Aufwärmen von Fläschchen
- 4 bis 6: Standby-Modus
- 6 bis 30: erwärmen von garen, auftauen und aufwärmen

UMWELTSCHUTZ
Entsorgen Sie die gebrauchten Batterien in einem Sammel- und Recycling-Container. Verwenden Sie keine unterschiedlichen Batterietypen. Verwenden Sie keine gebrauchten Batterien zusammen mit neuen Batterien.



Am Ende des Lebenszyklus entsorgen Sie das Produkt an einer Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte.

GARANTIE
Auf das Produkt wird eine Garantie gegen Material- und Herstellungsfehler gewährt. Während dieses Zeitraums werden diese Mängel kostenlos repariert (für die Inanspruchnahme der Garantie ist der Kaufbeleg vorzulegen). Schäden infolge von Unfällen, Bedienungsfehlern oder Fahrlässigkeit werden aus der Garantie ausgeschlossen. Im Falle von Reklamationen wenden Sie sich bitte zunächst an Ihren Fachhändler bzw. an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Italiano

Caro cliente,
grazie per aver acquistato questo prodotto Terraillon.
Le auguriamo un ottimo utilizzo e, per ottenere piena soddisfazione, le raccomandiamo di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.

Il preparatore culinario Petit Terraillon offre le funzioni necessarie alla preparazione dei pasti del bebè. Via via scaldabiberon e omogeneizzati, sterilizzatore, apparecchio per la cottura a vapore e mixer, questo prodotto evolve con il bambino, dal suo primo biberon fino al suo pasto diversificato.

DA LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO

MANUTENZIONE
- Precedentemente al primo utilizzo, pulire bene tutti gli elementi con acqua saponata, eccetto la base vapore e il motore del mixer.
- Il pezzo situato sul fondo della base a vapore è amovibile per facilitare la pulizia.
- Pulire la base vapore e il motore del mixer con un panno leggermente umido, poi asciugare.
- Non utilizzare elementi ruvidi (spugnette abrasive, ecc.) per asciugare.
- Non immergere la base vapore e il motore del mixer in acqua o in altri liquidi.
- Prima di procedere alla pulizia, scollegare le prese e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Asciugare le prese con un panno asciutto.
- Per eliminare eventuali depositi di calcare, versare 250ml di aceto bianco nella base vapore e lasciare agire. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno umido morbido (operazione da eseguire dopo una quindicina di giorni circa).

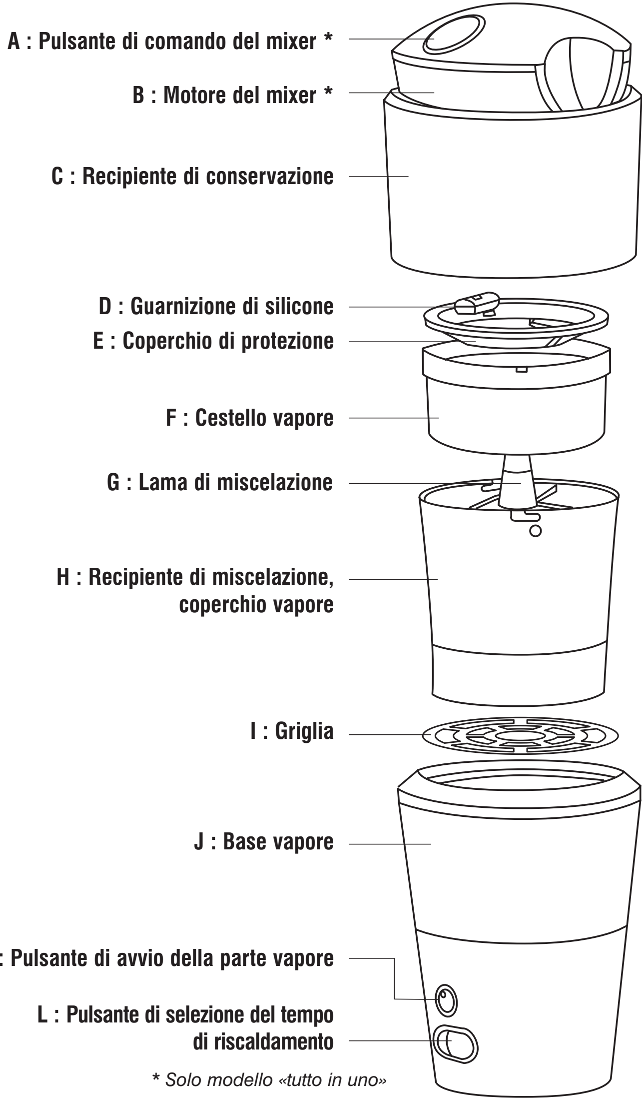
SICUREZZA
- L'apparecchio è esclusivamente riservato ad un utilizzo domestico.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, verificare che il voltaggio indicato sull'apparecchio corrisponda al voltaggio del luogo in cui viene utilizzato.
- Per evitare rischi di folgorazione, di incendio o altri danni, non utilizzare mai accessori o elementi prodotti da altri fabbricanti o che non siano stati raccomandati da Terraillon.
- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo o di riporlo e dopo ogni utilizzo.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Pulire i componenti elettrici con un panno asciutto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la presa o altri elementi sono danneggiati. Non tentare mai di smontare l'apparecchio. Tutte le riparazioni devono essere effettuate dal fabbricante, dal servizio assistenza del fornitore oppure da un tecnico autorizzato.

FUNZIONAMENTO
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana.
- Non collocare mai l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore (forno, cucina, apparecchio di riscaldamento, ecc.).

USO
Non utilizzare l'apparecchio se non contiene ingredienti. Vuotare l'acqua dopo ciascun utilizzo. Dopo l'uso, alcuni elementi possono essere ancora caldi. Per evitare rischi di ustione durante la manipolazione, lasciar raffreddare la preparazione per circa 2 minuti prima di toglierla dal contenitore. Per evitare ogni rischio di ustione, non avvicinarsi al foro di evacuazione durante il funzionamento dell'apparecchio.

Conservare con cura le presenti istruzioni per qualsiasi consultazione ulteriore.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



** Solo modello «tutto in uno»*

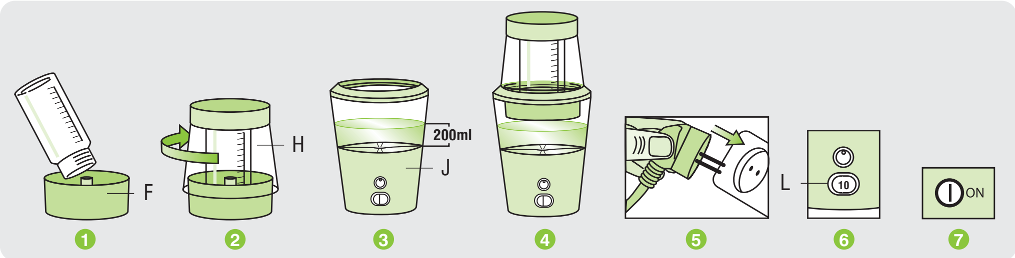
Tabella riepilogativa delle diverse fasi di funzionamento del prodotto

Ciclo	Segnale acustico	Spia luminosa
Avvio (collegato all'alimentazione elettrica e stand by)	1 bip corto	Fissa verde
Inizio del ciclo	1 bip lungo	Passa da verde a rossa
Salita della temperatura		Fissa rossa
Cottura		Lampeggiante rossa
Mantenimento al caldo		Lampeggiante rossa
Fine ciclo (modalità stand by)	5 bip corti	Passa da rossa a verde fissa
Esaurimento acqua (acqua terminata oppure troppa acqua è evaporata prima della fine del ciclo. L'apparecchio va fatto raffreddare per 10 min per tornare alla modalità stand by)	Alternanza di bip per 10 secondi	Arresto automatico, premere sul pulsante di avvio per interrompere l'allarme

FUNZIONE STERILIZZAZIONE Biberon con capacità massima di 150 ml e altezza massima di 10 cm

Pulire bene l'apparecchio di ogni residuo alimentare.
Pulire il biberon con acqua saponata.

1 - Collocare il biberon a testa in giù sul cestello vapore (F).
2 - Fissare il recipiente di miscelazione (H) alla rovescia sul cestello vapore e bloccare girandolo in senso orario.
3 - Aggiungere 200 ml di acqua nella base vapore (J).
4 - Collocare il gruppo cestello vapore + biberon sulla base vapore.
5 - Collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione.
6 - Regolare il pulsante di selezione (L) del tempo di riscaldamento sulla posizione 10.
7 - Premere il pulsante di avvio. Attendere la fine dell'operazione.
Rimuovere il recipiente di miscelazione tenendo la base e posarlo.
Sbloccare il cestello vapore in senso antiorario.



FUNZIONE SCALDA-BIBERON E VASETTI

1 - Aggiungere la quantità di acqua desiderata nella base vapore (J) (vedi tabella indicativa).
Posizionare la griglia bianca sul fondo della base.
2/3- Posizionarvi sopra il biberon o il vasetto.
4 - Collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione.
5 - Regolare il pulsante di selezione del tempo di riscaldamento (L) sulla posizione desiderata (da 1 a 4).
6 - Premere il pulsante di avvio (K). Attendere la fine dell'operazione.
Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione.
Rimuovere il biberon o il vasetto mediante la pinza fornita.
Una volta terminata l'operazione, per evitare rischi di scottature, testare la temperatura del latte del biberon sulla mano o la temperatura degli alimenti contenuti nel vasetto prima di somministrarli al bambino.
Pulire l'apparecchio una volta raffreddato.
Fare attenzione a rimuovere il biberon alla fine del ciclo (segnale acustico) per non surriscaldare il latte.

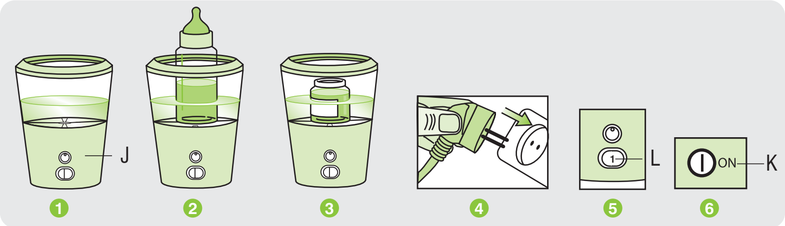


Tabella indicativa di riscaldamento dei biberon

Capacità del biberon	Quantità d'acqua consigliata	Posizione del pulsante di selezione del tempo di riscaldamento consigliato
90ml	100ml	Posizione 1
120ml	100ml	Posizione 3
180ml	250ml	Posizione 3
240ml	300ml	Posizione 4

Tabella indicativa di riscaldamento dei vasetti

Dimensioni del vasetto	Quantità d'acqua consigliata	Posizione del pulsante di selezione del tempo di riscaldamento consigliato
130 g	200ml	Posizione 3
250 g	300ml	Posizione 4



FUNZIONI CUOCERE, SCONGELARE e RISCALDARE (Cibo spezzettato)

Queste funzioni sono consigliate per i pasti dei bebè di età superiore a 4 mesi. Fare riferimento alla tabella indicativa qui di seguito per il tempo di riscaldamento. **Attenzione: il pulsante di selezione non è un timer.**
Si consiglia di tagliare gli alimenti a dadini di circa 10 mm.

1 - Collocare gli ingredienti nel recipiente di miscelazione (H).
2 - Fissare il cestello vapore (F) alla rovescia sul cestello vapore e bloccare girandolo in senso orario.
3 - Aggiungere la quantità di acqua nella base vapore (J).
4 - Capovolgere il gruppo recipiente di miscelazione + cestello vapore e inserirlo sulla base vapore (J).
5 - Collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione.
6 - Regolare il pulsante di selezione del tempo di riscaldamento (L) sulla posizione desiderata (da 6 a 30).
7 - Premere il pulsante di avvio della base vapore (K). Attendere la fine dell'operazione.
Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione.
Attendere circa 2 min.
Rimuovere il recipiente di miscelazione tenendo ferma la base.
8 - Capovolgere l'insieme e posarlo. Attenzione, può accadere che dell'acqua cada durante questa operazione, manipolare con precauzione per evitare qualsiasi rischio di scottatura.
Sbloccare il cestello vapore in senso antiorario.
9 - Togliere gli alimenti mediante un cucchiaio o altro utensile da cucina e versarli in un recipiente.
Pulire l'apparecchio una volta raffreddato.

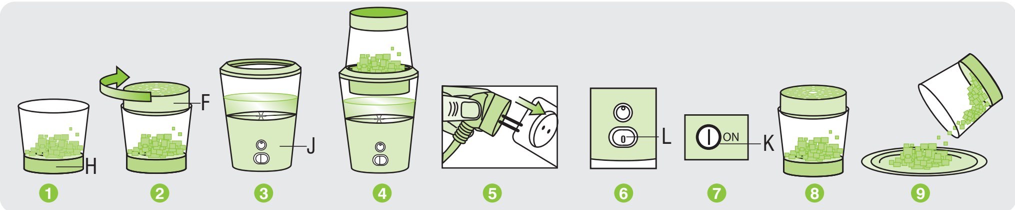


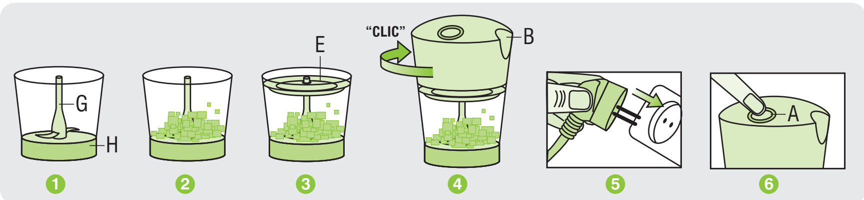
Tavola di riferimento per cucinare, scongelare, riscaldare (per 150g di cibo)

Alimenti	Quantità d'acqua consigliata (ml)	Cucinare		Scongelare		Riscaldare	
		Pulsante di selezione	Tempo medio in minuti	Pulsante di selezione	Tempo medio in minuti	Pulsante di selezione	Tempo medio in minuti
Carote	150	18	23	7	11	6	10
Rape	100	12	16	6	10	6	10
Pere	150	10	14	6	10	6	10
Patate	100	8	12	6	10	6	10
Zucchine	100	12	16	6	10	6	10
Porri	150	18	23	7	11	6	10
Fagiolini	100	11	15	10	14	6	10
Broccoli	100	8	12	6	10	6	10
Pesce/Carne	150	10	15	6	10	6	10
Mele	100	8	12	6	10	6	10



FUNZIONE MIXER

1 - Collocare la lama di miscelazione (G) sul proprio asse situato al centro del contenitore di miscelazione (H).
La lama è molto affilata. Manipolarla con precauzione tenendola dalla parte in plastica, anche quando si effettuano le operazioni di pulizia.
2 - Collocare gli ingredienti nel recipiente di miscelazione. Gli alimenti devono essere prima cotti al vapore e tagliati a dadini di circa 10 mm. Non inserire più di 150 g di alimenti nel mixer.
3 - Chiudere il contenitore di miscelazione con il coperchio (E).
4 - Fissare il motore (B) sul contenitore facendolo ruotare in senso orario fino a quando si blocca.
5 - Collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione.
6 - Premere il pulsante di comando (A) procedendo ad impulsi di 10 secondi fino ad ottenere la consistenza desiderata.
Non far funzionare l'apparecchio per più di un minuto di seguito.
Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione.
Quando la miscelazione è terminata, rimuovere il motore facendolo ruotare in senso antiorario. Un "clic" indica che l'apparecchio si è sbloccato.
Togliere il coperchio.
Rimuovere la lama di miscelazione con precauzione.
Togliere gli alimenti mediante un cucchiaio o altro utensile da cucina.
Pulire tutti gli accessori per un prossimo utilizzo.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Per il mixer:
Voltaggio: 220-240V ~ 50Hz
Potenza: 120W
Capacità del recipiente: 150g
Per la parte vapore:
Voltaggio: 220-240V ~ 50-60Hz
Potenza: 290-350W
Capacità della base vapore: 300ml

Funzionamento del pulsante di selezione del tempo di riscaldamento:
- da 1 a 4: funzione scalda biberon
- da 4 a 6: modalità stand by
- da 6 a 30: funzioni cuocere, scongelare e riscaldare

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Depositare le batterie scariche in un contenitore apposito affinché possano essere raccolte e riciclate. Non mescolare tipi diversi di batterie. Non mescolare batterie usate con batterie nuove.

Alla fine del ciclo divita, affidare questo prodotto a un punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

GARANZIA

Questo prodotto è garantito contro i difetti di materiali e di fabbricazione. Durante il periodo di garanzia, tali difetti saranno riparati gratuitamente (in caso di reclamo sotto garanzia, dovrà essere presentata la prova d'acquisto). Questa garanzia non copre i danni risultanti da incidenti, da cattivo utilizzo o da negligenza. In caso di reclamo, contattare in primo luogo il negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

Estimado cliente,
Le agradecemos por haber elegido este producto Terraillon.
Le deseamos que tenga plena satisfacción con él y le recomendamos que lea atentamente este manual de instrucciones para usarlo correctamente.

El robot de cocina Petit Terraillon ofrece las funciones necesarias para preparar las comidas del bebé. Como evoluciona al mismo tiempo que el bebé crece, desde el primer biberón hasta la comida sólida, sirve sucesivamente para calentar biberones y potitos, esterilizar, cocinar al vapor y triturar los alimentos.

LÉASE ATENTAMENTE ANTES DE UT I LI ZAR EL APARATO

LIMPIE ZA
- Antes de utilizarlo por primera vez, limpie bien todos los elementos con agua enjabonada **excepto** la base de vapor y el motor del triturador.
- La pieza que se encuentra en el fondo de la base vapor se puede retirar para facilitar la limpieza.
- Limpie la base de vapor y el motor del triturador con un paño ligeramente húmedo y después séquelo.
- No utilice elementos ásperos (limpiadores abrasivos, estropajos, etc.) para lavarlo o secarlo.
- No sumerja la base de vapor ni el motor del triturador en agua o en cualquier otro líquido.
- Antes de limpiarlo, desenchufe los cables de alimentación eléctrica y deje que el aparato se enfríe.
- Seque los enchufes con un paño seco.
- Para eliminar los eventuales restos de sarro, vuelque 250 ml de vinagre blanco en la base de vapor y deje actuar.
  Enjuague abundantemente y seque con un paño húmedo y suave (esta operación se debe realizar después de unas quince utilizaciones).

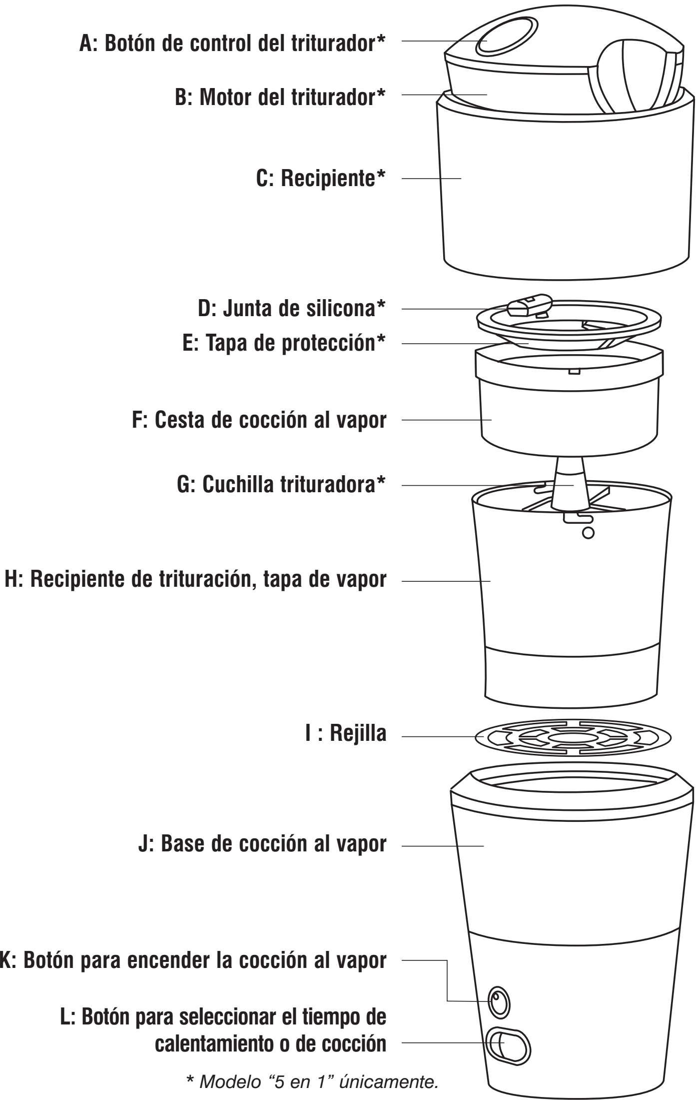
SEGURIDAD
- Este aparato está reservado exclusivamente a una utilización doméstica.
- Para evitar daños en el aparato, verifique que su voltaje corresponda al de la red.
- Para evitar riesgos de electrocución, incendio o cualquier otro accidente, no utilice ningún accesorio ni elemento de otros fabricantes que no hayan sido específicamente recomendados por Terraillon.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo y después de cada utilización.
- No sumerja nunca el aparato en agua o líquido. Limpie los componentes eléctricos con un paño seco.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otro elemento están dañados. No desmonte el aparato para poder conservar la garantía en caso de reparación o abono. Toda reparación deberá quedar en manos exclusivas del fabricante, el Servicio Posventa del vendedor o un profesional autorizado.

RECOMENDACIONES
- Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- Utilícelo siempre en una superficie plana.
- No coloque nunca el aparato cerca de una fuente de calor, como un horno, una cocina o un calefactor.
- Siga rigurosamente las indicaciones y cantidades de agua recomendadas para un funcionamiento correcto.

UTILIZACIÓN
No utilice nunca el aparato vacío, es decir, sin haber colocado algún ingrediente • Vacíe toda el agua después de cada utilización con precaución ya que algunos elementos todavía pueden estar calientes • Para evitar riesgos de quemadura durante la manipulación, deje que la comida se enfríe unos 2 minutos antes de sacarlo del recipiente • No se acerque al orificio del Robot cuando el aparato está en funcionamiento.

Conserve cuidadosamente estas instrucciones para consultarlas ulteriormente.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



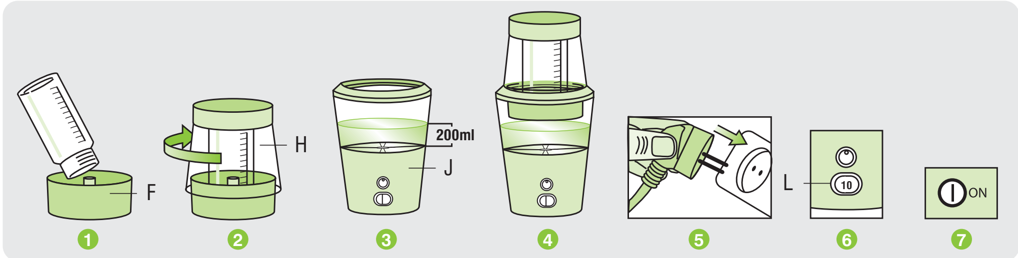
** Modelo “5 en 1” únicamente.*

Cuadro recapitulativo de las diferentes funciones del producto

Ciclo	Señal sonora	Indicadores luminosos
Puesta en marcha (conectado a la red y en espera)	1 pitido breve	Verde permanente
Comienzo del ciclo	1 pitido prolongado	Pasa de verde a rojo
Aumento de la temperatura		Rojo permanente
Cocción		Rojo parpadeando
Mantener caliente		Rojo parpadeando
Final del ciclo (en espera)	5 pitidos breves	Pasa de rojo a verde permanente
Falta de agua (más agua o demasiada agua se ha evaporado antes de acabar el ciclo. El aparato deberá enfriarse durante 10 min. para volver a la posición de espera)	Alternancia de pitidos durante 10 segundos	Parada automática (pulsar el botón de puesta en marcha para detener la alarma)

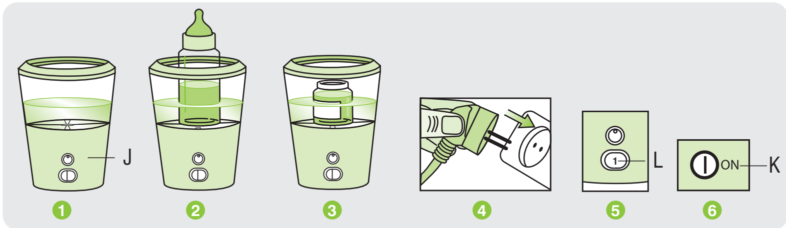
ESTERILIZACIÓN (Biberones de una capacidad máxima de 150 ml y altura máxima de 10 cm)

1 - Coloque el biberón boca abajo en la cesta de cocción (F) y después ponga el recipiente de trituración (H) al revés y sujételo haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj.
3 - Añada 200 ml de agua en la base de cocción(J).
4 - Coloque el conjunto formado por la cesta de cocción al vapor, el biberón y el recipiente de trituración, en la base de cocción de vapor.
5 - Enchufe el aparato.
6 - Ajuste el botón para seleccionar el tiempo de esterilizar (L) en la posición 10.
7 - Pulse el botón de puesta en marcha. Espere hasta que la operación llegue a su término.
8 - Retire el recipiente de trituración sosteniendo al mismo tiempo la base y apóyelo.
9 - Suelte la cesta de cocción al vapor haciéndola girar en sentido contrario de las agujas del reloj.



CALENTADOR DE BIBERONES Y POTITOS

1 - Añada la cantidad de agua que se aconseja en la base de cocción al vapor (J) (véase el cuadro indicativo más abajo)
2/3- Coloque la rejilla blanca en el fondo de la base y después ponga encima de la ella el biberón o el potito.
4 - Enchufe el aparato.
5 - Seleccione el tiempo de calentamiento (L) en la posición que desee (de 1 a 4).
6 - Pulse el botón de puesta en marcha (K). Espere hasta que la operación llegue a su término.
Desenchufe el aparato.
Retire el biberón o el potito con la pinza para potitos.
Cuando esta operación llegue a su término, para evitar quemaduras, pruebe la temperatura de la leche del biberón en su mano o la temperatura del potito antes de dárselo al bebé.
Limpie el aparato cuando se haya enfriado.
No olvide retirar el biberón al final del ciclo de calentamiento (cuando escuche la alarma sonora) para no calentar excesivamente la leche.



Cuadro indicativo para calentar los biberones

Capacidad del biberón	Cantidad de agua aconsejada	Posición del botón para seleccionar el tiempo de calentamiento o de cocción aconsejado
90ml	100ml	Posición 1
120ml	100ml	Posición 3
180ml	250ml	Posición 3
240ml	300ml	Posición 4

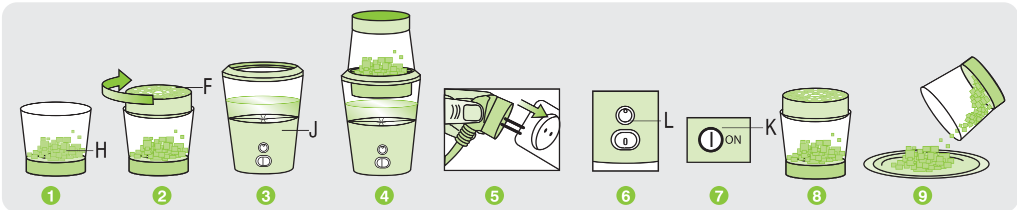
Cuadro indicativo para calentar los potitos

Dimensión del potito	Cantidad de agua aconsejada	Posición del botón para seleccionar el tiempo de calentamiento o de cocción aconsejado
130 g	200ml	Posición 3
250 g	300ml	Posición 4

FUNCIONES COCCIÓN AL VAPOR / DESCONGELACIÓN / RECALIENTAMIENTO DE COMIDA (para los alimentos en trozos)

Se aconseja utilizar estas funciones para preparar las comidas de los bebés de más de 4 meses. Consulte el cuadro que se adjunta más abajo donde se indica el tiempo de calentamiento. **Atención: el botón de selección no es un minutero.**
Se recomienda cortar los alimentos en dados pequeños de unos 10 m.

1 - Coloque los ingredientes en el recipiente de trituración (H)
2 - Coloque la cesta de cocción al vapor (F) al revés en el recipiente de trituración y sujétela haciéndola girar en el sentido de las agujas del reloj.
3 - Añada la cantidad de agua necesaria en la base de cocción al vapor (J), según indica el cuadro de cocción.
4 - Vuelva al conjunto formado por el recipiente de trituración y la cesta de cocción y colóquelo en la base de cocción (J)
5 - Enchufe el aparato.
6 - Ajuste el botón para seleccionar el tiempo de cocción (L) en la posición que desee (de 6 a 30).
7 - Pulse el botón de encendido de la base vapor (K). Espere hasta que la operación llegue a su término.
Desenchufe el aparato.
Espere unos 2 minutos para evitar quemaduras.
8 - Retire el recipiente de trituración sosteniendo al mismo tiempo la base y después retire la cesta de cocción al vapor haciéndola girar en sentido contrario a las agujas del reloj.
Atención, al efectuar esta operación puede caer agua del recipiente, de modo que debe manipularlo con precaución para no quemarse.
9 - Retire los alimentos con un cubierto y échelos en un recipiente o plato.
Limpie el aparato cuando se haya enfriado, siguiendo las instrucciones de mantenimiento.



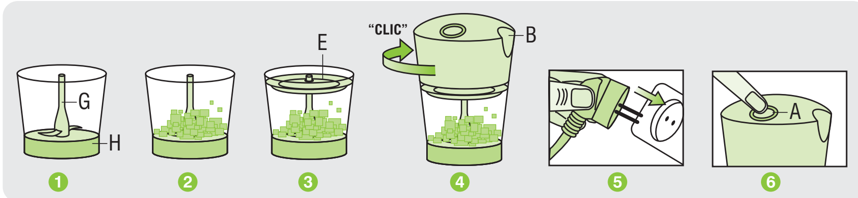
Cuadro indicativo de cocción, de descongelación y de recalentamiento de los alimentos (para 150g de alimentos)

Alimentos	Cantidad de agua aconsejada (ml)	Cocción		Descongelación		Recalentamiento	
		Botón de selección	Tiempo medio en minutos	Botón de selección	Tiempo medio en minutos	Botón de selección	Tiempo medio en minutos
Zanahorias	150	18	23	7	11	6	10
Nabos	100	12	16	6	10	6	10
Patatas	150	10	14	6	10	6	10
Calabacines	100	8	12	6	10	6	10
Puerros	100	12	16	6	10	6	10
Judías verdes	150	18	23	7	11	6	10
Brécol	100	11	15	10	14	6	10
Pescado / Carne	100	8	12	6	10	6	10
Manzanas	150	10	15	6	10	6	10
Peras	100	8	12	6	10	6	10

Español

TRITURADOR

1 - Coloque la cuchilla trituradora (G) en el eje que se encuentra en el centro del recipiente de trituración (H).
La cuchilla está muy afilada. Debe manipularla con precaución sosteniéndola por la parte de plástico e incluso para limpiarla.
2 - Coloque los alimentos en el recipiente de trituración. Previamente, los alimentos deben haber sido cocido al vapor y cortados en dados de unos 10 mm de lado. No coloque más de 150 g de alimentos en el recipiente.
3 - Cubra el recipiente de trituración con la tapa (E) para evitar que se salga los alimentos y ensucie el motor.
4 - Coloque el motor (B) en el recipiente haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente sujeto. Para asegurarse que ha cerrado correctamente debe escuchar un "CLIC". Si no es así, significará que no a echo contacto el motor con la cuchilla por lo que no se pondrá en marcha el triturador.
5 - Enchufe el aparato.
6 - Pulse el botón del motor (A) repetidamente durante unos 10 segundos, hasta obtener la consistencia que desee.
No haga funcionar el aparato de forma continua durante un minuto para evitar que se estropee el motor.
Desenchufe el aparato.
Cuando haya acabado de triturar los alimentos, retire el motor haciéndolo girar en sentido contrario a las agujas del reloj.
Retire la tapa y la cuchilla trituradora con precaución para no cortarse y después retire los alimentos utilizando un cubierto.
Limpie todos los accesorios y guárdelos hasta su próxima utilización.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Triturador:
Voltaje: 220-240V ~ 50Hz
Potencia: 120W
Capacidad del recipiente: 150 g
Cocción al vapor:
Voltaje: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia: 290-350 W
Capacidad de la base de cocción al vapor: 300 ml

Fonctionnement du bouton de sélection du temps de chauffage :
- de 1 a 4: calentador de biberón
- de 4 a 6: en espera
- de 6 a 30: funciones cocción al vapor / descongelación / recalientamiento de comida

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Deseche las pilas gastadas en un lugar previsto a tal efecto, para que sean recolectadas y recicladas. No mezcle diferentes tipos de pilas. No mezcle pilas gastadas con pilas nuevas.

Al final de su vida útil, lleve este aparato a un punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para que sea reciclado.

GARANTÍA
Se ha garantizado este producto contra todo defecto del material o de fabricación. Durante la validez de la garantía, estos defectos se repararán gratuitamente, para lo cual deberá presentar la factura de compra. Esta garantía no cubre los daños resultantes de accidentes, de una utilización incorrecta o negligente. En caso de reclamo, diríjase primero a la tienda donde ha comprado el producto.

Portugues

Prezado cliente,
Obrigado por adquirir este produto da Terraillon. Desejamos-lhe uma excelente utilização e para obter plena satisfação, recomendamos que leia atentamente este folheto de instruções.

O preparador culinário Petit Terraillon oferece todas as funções necessárias para a preparação das refeições do bebé. Sendo consecutivamente aquece-biberões e frasquinhos de comida, esterilizador, cozedor a vapor e misturador, este aparelho acompanha a evolução do seu bebé, desde o primeiro biberão até às suas refeições diversificadas.

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR

MANUTENÇÃO
- Limpe cuidadosamente todos os elementos antes da primeira utilização com água e sabão, excepto a base vapor e o motor do misturador.
- A peça situada no fundo da base vapor é amovível para facilitar a limpeza.
- Limpe a base vapor e o motor do misturador com um pano ligeiramente húmido e seque-a depois.
- Não utilize elementos rugosos (produto de limpeza abrasivo, tampão…) para limpar.
- Não imirja a base vapor, nem o motor do misturador em água ou noutro líquido.
- Antes de qualquer limpeza, desligue as fichas da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Limpe as fichas com um pano seco.
- Para eliminar eventuais depósitos de calcário, deite 250 ml de vinagre branco na base vapor e deixe actuar. Enxugue abundantemente e seque com um pano suave húmido (A efectuar após cerca de quinze utilizações).

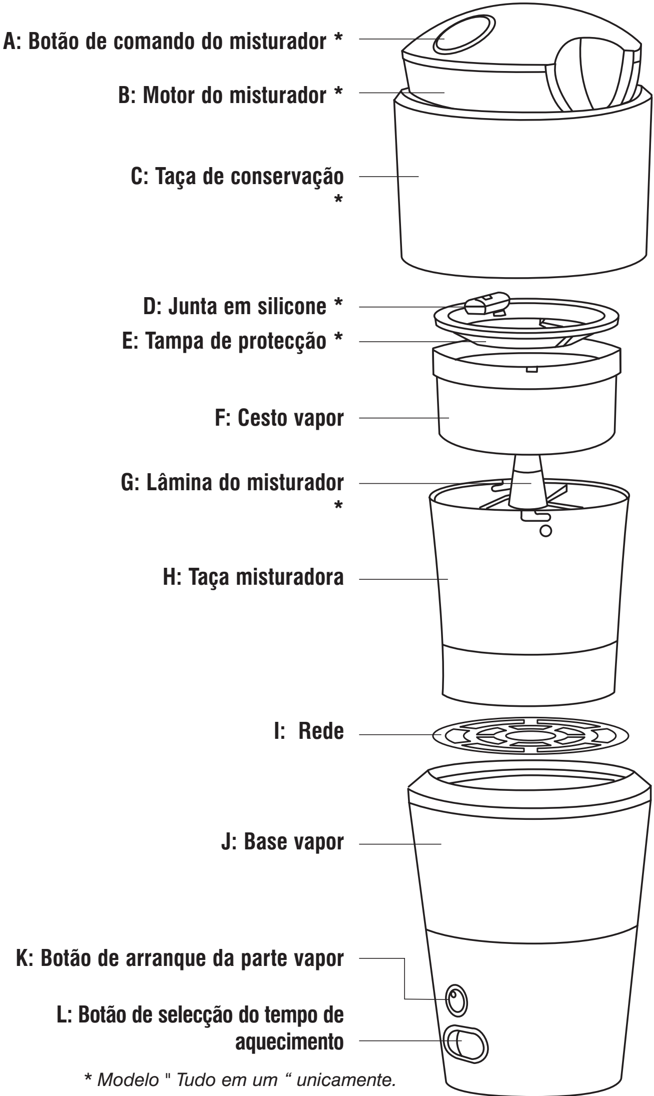
SEGURANÇA
- Este aparelho é reservado unicamente ao uso doméstico.
- Para não danificar o aparelho, verifique que a voltagem indicada no aparelho corresponde à do lugar onde é utilizado.
- Para evitar qualquer risco de electrocussão, incêndio ou outro dano, não utilize nenhum acessório ou elementos provenientes de outros fabricantes ou que não tenham sido recomendados pela Terraillon.
- Desligue o aparelho antes de limpá-lo ou de arrumá-lo, e após cada utilização.
- Não imirja o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Limpe os componentes eléctricos com um pano seco.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou qualquer outro elemento estiver danificado: nunca tente desmontar o aparelho. Todas as reparações devem ser efectuadas pelo fabricante, pelo serviço pós-venda do fornecedor ou por um profissional autorizado.

FUNCIONAMENTO
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície plana.
- Nunca coloque o aparelho perto de uma fonte de calor, tal como forno, fogão ou aquecedor.

UTILIZAÇÃO
Não utilize o aparelho sem ingredientes – Deite fora a água após cada utilização – Depois de cada utilização, alguns elementos podem ainda estar quentes • Para evitar qualquer risco de queimadura durante a manipulação, deixe arrefecer a preparação cerca de 2 minutos antes de a retirar da taça. – Para evitar qualquer risco de queimadura, não se aproxime do orifício de evacuação durante o funcionamento do aparelho.

Guarde cuidadosamente estas instruções para poder consultá-las posteriormente.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



** Modelo " Tudo em um " unicamente.*

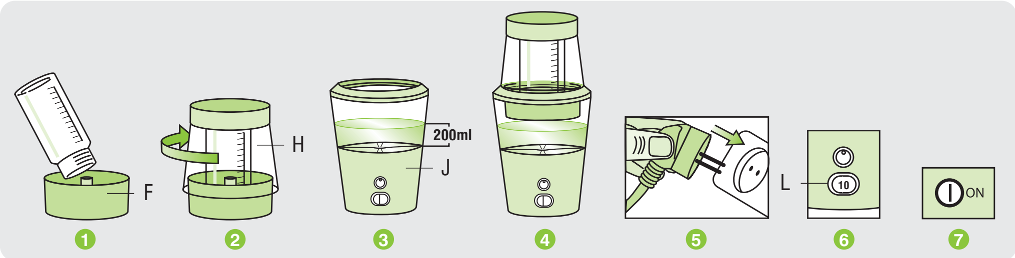
Quadro recapitulativo das diferentes etapas do produto

Ciclo	Sinal sonoro	Sinal luminoso
Arranque (ligado à corrente e modo de espera)	1 bip curto	Verde fixo
Início do ciclo	1 bip longo	Passa de verde para vermelho
Subida da temperatura		Vermelho fixo
Cozedura		Intermitente vermelho
Manutenção da temperatura		Intermitente vermelho
Fim do ciclo (modo de espera)	5 bips curtos	Passa do vermelho a verde fixo
Falta de água (não tem água ou demasiado pouca e esta evaporou-se antes do fim do ciclo. O aparelho deve arrefecer durante 10 min. para voltar ao modo espera)	Alternância de bips durante 10 segundos	Paragem automática. (Prima o botão de arranque para parar o alarme).

FUNCÃO ESTERILIZAÇÃO de Biberões com capacidade máxima de 150 ml e 10 cm de altura máxima

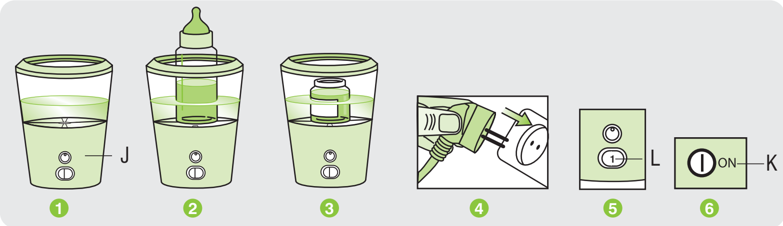
Limpar cuidadosamente o aparelho para eliminar qualquer resíduo de alimento.
Limpe o biberão com água e sabão.

1 - Coloque o biberão ao contrário no cesto vapor (F).
2 - Coloque a taça do misturador (H) ao contrário no cesto vapor e aperte rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.
3 - Deite 200 ml de água na base vapor (J).
4 - Coloque o conjunto cesto vapor + biberão + taça misturadora na base vapor.
5 - Ligue a ficha à tomada.
6 - Regule o botão de selecção (L) do tempo de aquecimento na posição 10.
7 - Prima o botão de arranque. Aguarde o fim da operação.
   Retire a taça misturadora segurando a base e pose-a.
   Desaperte o cesto vapor no sentido inverso aos ponteiros do relógio.



FUNÇÃO AQUECE-BIBERÕES E FRASQUINHOS DE COMIDA

1 - Deite a quantidade de água aconselhada na base vapor (J) (ver tabela indicativa)
   Coloque a grelha branca no fundo da base.
2/3- Coloque o biberão ou o frasquinho na base.
4 - Ligue a ficha à tomada.
5 - Regule o botão de selecção do tempo de aquecimento (L) na posição desejada (1 a 4)
6 - Prima o botão de arranque (K). Aguarde o fim da operação.
   Desligue a ficha eléctrica.
   Retire o biberão ou o frasquinho com a pinça fornecida.
   Quando a operação estiver concluída, para evitar qualquer risco de queimadura, verifique a temperatura do leite do biberão na mão ou a temperatura do frasquinho antes de o dar ao bebé.
   Limpe o aparelho após tê-lo deixado arrefecer.
   Tenha cuidado em retirar o biberão logo no fim do ciclo (sinal sonoro) para não sobreaquecer o leite.



Quadro indicativo para o aquecimento dos biberões

Capacidade do biberão	Quantidade de água aconselhada	Posição do botão de selecção do tempo de aquecimento aconselhada
90ml	100ml	Posição 1
120ml	100ml	Posição 3
180ml	250ml	Posição 3
240ml	300ml	Posição 4

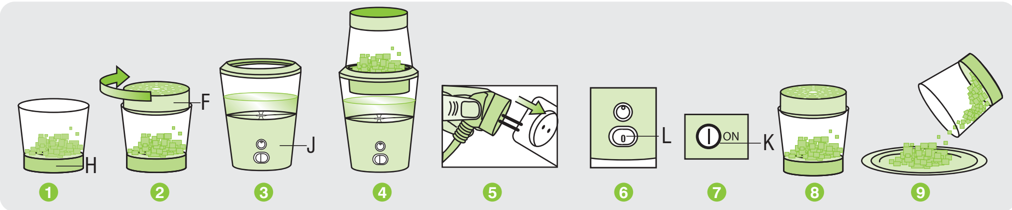
Quadro indicativo para o aquecimento dos frasquinhos

Tamanho do frasquinho	Quantidade de água aconselhada	Posição do botão de selecção do tempo de aquecimento aconselhada
130 g	200ml	Posição 3
250 g	300ml	Posição 4

FUNÇÃO PARA COZINHAR A VAPOR / DESCONGELAÇÃO / AQUECIMENTO DOS ALIMENTOS
(Para os alimentos cortados em pedaços)

Estas funções são aconselhadas para as refeições dos bebés com mais de 4 meses de idade. Consulte o quadro indicativo abaixo para ver o tempo de aquecimento. **Atenção: o botão de selecção não é um temporizador.**
É recomendado cortar os alimentos em pedaços pequenos de cerca de 10 mm.

1 - Coloque os ingredientes na taça misturadora (H)
2 - Coloque o cesto vapor (F) ao contrário na taça misturadora e aperte rodando-o nos sentidos dos ponteiros do relógio.
3 - Deite a quantidade de água necessária na base vapor (J).
4 - Inverta o conjunto taça misturadora + cesto vapor e coloque-o na base vapor (J)
5 - Ligue a ficha à tomada.
6 - Regule o botão de selecção do tempo de aquecimento (L) na posição desejada (6 a 30)
7 - Prima o botão de comando na base vapor (K). Aguarde o fim da operação.
Desligue a ficha da tomada.
Aguarde cerca de 2 min.
Retire a taça misturadora segurando a base.
8 - Inverta o conjunto e pose-o. Atenção, durante esta operação, pode cair água. Manipule com cuidado para evitar qualquer risco de queimadura.
Desaperte o cesto vapor no sentido contrário aos ponteiros do relógio.
9 - Retire os alimentos com um talher e deite-os num recipiente.
Limpe o aparelho após tê-lo deixado arrefecer.

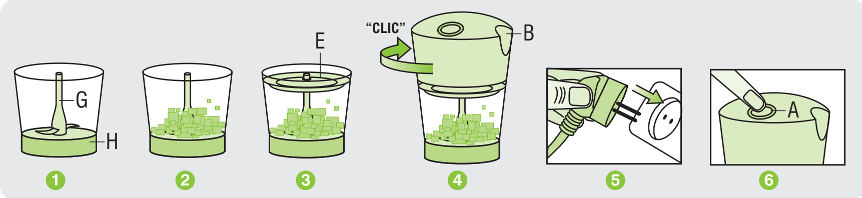


Quadro indicativo de cozedura, de descongelação e de aquecimento dos alimentos (Para 150 grs de alimentos)

Alimentos	Quantidade de água aconselhada (ml)	Cozedura		Descongelação		Aquecimento	
		Tecla de selecção	Tempo médio em minutos	Tecla de selecção	Tempo médio em minutos	Tecla de selecção	Tempo médio em minutos
Cenouras	150	18	23	7	11	6	10
Nabos	100	12	16	6	10	6	10
Batatas	150	10	14	6	10	6	10
Curgetes	100	8	12	6	10	6	10
Alho francês	100	12	16	6	10	6	10
Feijão verde	150	18	23	7	11	6	10
Brócolos	100	11	15	10	14	6	10
Peixe/Carne	100	8	12	6	10	6	10
Maçãs	150	10	15	6	10	6	10
Peras	100	8	12	6	10	6	10

FUNÇÃO MISTURADOR

1 - Coloque a lâmina do misturador (G) no seu eixo, situado no centro do misturador (H).
A lâmina está muito afiada. Manipule-a com precaução, agarrando-a pela parte em plástico mesmo para limpá-la.
2 - Introduza os alimentos na taça misturadora. Os alimentos devem ser previamente pré-cozidos a vapor e cortados em cubos de cerca de 10 mm. Não coloque mais do que 150 g de alimentos no misturador.
3 - Coloque a tampa (E) na taça misturadora.
4 - Coloque o motor (B) na taça rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bloqueado.
5 - Ligue a ficha à tomada.
6 - Prima o botão de comando (A) por impulsos de 10 segundos aproximadamente, até obtenção da consistência desejada.
Não faça funcionar o aparelho mais do que um minuto sem interrupção.
Desligue a ficha da tomada.
Quando a mistura estiver concluída, retire o motor rodando-o no sentido inverso aos ponteiros do relógio.
Um clique indica que o aparelho está desbloqueado.
Remova a tampa.
Retire cuidadosamente a lâmina do misturador.
Retire os alimentos com um talher.
Limpe todos os acessórios para uma próxima utilização.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Para o misturador:
Voltagem: 220-240 V ~50 Hz
Potência: 120 W
Capacidade do recipiente: 150 g
Para a parte vapor:
Voltagem: 220-240V ~ 50- 60 Hz
Potência: 290-350W
Capacidade da base vapor: 300 ml

Funcionamento do botão de selecção do tempo de aquecimento:
- 1 a 4 : função aquece-biberões
- 4 a 6 : modo espera
- 6 a 30 : Função para cozinhar a vapor / descongelação / aquecimento dos alimentos

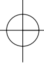
PROTECÇÃO DO AMBIENTE

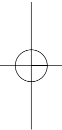


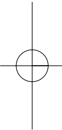
Deite as pilhas usadas num contentor previsto para o efeito, onde serão recolhidas e recicladas. Não misture os diferentes tipos de pilhas. Não misture as pilhas usadas com as novas.

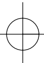
Em fim de vida, deposite este produto num ponto de recolha para a reciclagem dos equipamentos eléctricos e electrónicos.

GARANTIA
Este produto é garantido contra o defeito de materiais e de fabrico. Durante o período de vigência da garantia, estes defeitos serão reparados gratuitamente (em caso de reclamação, apresente a prova de compra). Esta garantia não cobre danos resultantes de acidentes, utilização indevida ou negligência. Em caso de reclamação, contacte em primeiro lugar a loja onde efectuou a compra.









Terraillon France and headquarters
B.P. 73 – 78403 Chatou Cedex France
Tél. : 01 30 15 41 50 – Fax. : 01 34 80 68 49
Service consommateurs : 0 826 88 1789
serviceconsommateurs@terraillon.fr

Service Après vente
Terraillon chez MGF logistique
ZI d'Epluches – Rue des Préaux
95310 St Ouen – l'Aumône

Hanson (UK) Ltd
2 The Waterhouse
Waterhouse Street
Hemel Hempstead
Herts HP1 1ES – UK
Tel: +44 (0)1442 270444
Sales@hansonuk.com

Terraillon Deutschland GmbH
Gehlengraben 2
22415 Hamburg – Deutschland
Tel. +49 (0)40 53 300 600 –info@terraillon.de

Terraillon SpA
Viale Sarca 45
Milano – Italia
Tel : +39 (0)2 66114199

Terraillon Asia Pacific Ltd
4/F, Eastern Center
1065 King's Road
Quarry Bay – Hong Kong
Tel: +852 (0)2960 7288

Terraillon Corp
3737 Glenwood Ave, Ste 100
Raleigh, NC, USA 27612
Tel : 919-573-6039
Fax : 919-573-6040
customerserviceusa@terraillon.com

www.petit-terraillon.com

